



DATOS	BRACAMONTE Varietal Verdejo
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % verdejo
DENOMINACIÓN	D. O. Rueda
EDAD DEL VIÑEDO	20 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	-
TIPO DE ROBLE	-
CRIANZA EN BOTELLA	-
ELABORACIÓN	Selección de uva en el viñedo. Vendimia manual. Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 8 – 12 horas. Fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C. Desfangado estático, Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado
MACERACIÓN EN FRÍO	8 – 12 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	Color amarillo paja con matices verdosos y acerados. Limpio en nariz, con aromas primarios característicos (manzana verde, melocotón, pomelo, ralladura de limón, níspero, lichi, etc. ...) junto a delicados tonos de musgo y heno y un toque anisado final. Estructurado en boca, con una estupenda acidez que le otorga una gran frescura. Gran cuerpo y extracto. Final largo con un complejo abanico de sabores y un retrogusto ligeramente amargo típico de la variedad verdejo.
GASTRONOMÍA	Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas...), frituras y comida japonesa.