



<b>DATOS</b>	<b>VIÑA CANTOSAN Varietal Verdejo Fermentado</b>
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	100 % verdejo
<b>DENOMINACIÓN</b>	D. O. Rueda
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	30 – 40 años
<b>CRIANZA EN BARRICA</b>	6 meses
<b>TIPO DE ROBLE</b>	100% Allier Francés totalmente nuevo
<b>CRIANZA EN BOTELLA</b>	-
<b>ELABORACIÓN</b>	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 6-8 horas. Comienzo de fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C y posteriormente traslado a barrica para finalizar la misma. Crianza sobre lías en barrica, trasiego, clarificación y tratamiento de frío. Embotellado
<b>MACERACIÓN EN FRÍO</b>	8 – 12 horas
<b>ANÁLISIS SENSORIAL</b>	Color amarillo pajizo, con matices verdosos y acerados típicos de la variedad verdejo. Limpio y brillante con una importante lágrima glicérica que nos anuncia visualmente su estructura en boca. Limpio en nariz con potentes aromas primarios de fruta madura: manzana, melocotón, pomelo, mandarina y alguna nota tropical junto a sensuales y delicadas notas de vainilla y tonos ahumados que acompañan a su característico toque anisado final. Gran estructura en boca, amplio, untuoso, elegante, con una equilibrada acidez que le aporta gran frescura. Gran cuerpo y extracto, junto a una larga persistencia y un completo abanico de sabores.
<b>GASTRONOMÍA</b>	Perfecto como aperitivo con jamón ibérico, frutos secos (almendra, avellana...) y para acompañar quesos suaves y cremosos, pescados ahumados (salmón, trucha, anchoas...), carnes blancas (pavo, pollo...), platos con salsas que contengan mantequilla y nata,...