

Tres Olmos – Lias | Rueda DO | BIO Verdejo Espagne – 2025

Vinification

Ce vin est de fabrication traditionnelle et par conséquent, après fermentation, il mûrit sur ses lies dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à après l'hiver, pendant 3 à 5 mois, avec des tonnages quotidiens. De cette façon, le vin a plus de corps. Le vin est ensuite mis en bouteille vers le 15 mars.

Dégustation

Au nez, groseilles à maquereau, citronnelle et fruit de la passion. En bouche très juteux avec des notes de Granny Smith et de citron vert. Ce vin reste sur ses lies pendant 5 mois, ce qui le rend très vif et croustillant. Idéal à l'apéritif mais avec suffisamment de corps pour servir des plats de poisson légers, des salades. Grâce à sa touche légèrement amère en finale, il peut parfaitement accompagner les asperges.

Mets adaptées

Salades | Moules | Poisson - plat léger | Asperges | Apéritif | Anchois

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Verdejo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 7-8°

Profil de goût: Aromatique frais

