

VINHO BRANCO TAMARAL VERDEJO

País de Origem	Espanha	
Região	Rueda	
Produtor	Bodega Tamaral	
Safra	2017	
Castas	Verdejo	
Temp. Serviço	10 a 12°C	
Guarda	5 anos	
Harmonização	Frutos do mar Carnes brancas Queijos de pasta mole	
Análises	Álcool: 13% Acidez: 5,2g/l	PH: 3,5 Açúcares totais: 1g/l
Barrica	Sem estágio em barrica.	
Vinificação	Elaborado a partir de vinhas centenárias localizadas em Nava del Rey, Rueda, com uma altitude de cerca de 900 metros. A colheita foi feita manualmente durante a noite para preservar a acidez e frescura da uva, tanto quanto possível. Fermentação em aço inoxidável e posteriormente contato com as películas (lias) por 3 meses.	
Notas de Prova	Cor verde limão pálida. Intenso no nariz com aromas florais e frutas frescas. Na boca tem corpo médio, com notas cítricas e acidez média. Final de prova é agradável e com boa persistência.	



Cód. 19817