

# Mater et Filius

## VERDEJO

### DESCRIPCIÓN:

La uva verdejo que se cultiva en la D.O. Rueda, no tiene parangón con la que se cultiva en otras regiones. Amparado por la personalidad que tiene la variedad, este Verdejo es sin duda un vino que cuenta con todos los atributos para ser diferente.



### ELABORACIÓN:

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se realiza la primera quincena de Septiembre. Tras el despallado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo es trasegado y permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad.

### NOTA DE CATA:

De color amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante. Gran expresividad en nariz entremezclándose aromas varietales como el heno recién cortado, hinojo, con aromas típicos de las frutas tropicales como la piña, guayaba y mango y maracuyá. En boca es muy intenso, afrutado, con buena acidez; con un final refrescante y largo.

### RECOMENDADO CON:

Ideal como aperitivo. Perfecto con marisco, pescados y pasta

### TEMPERATURA DE SERVICIO: 5° - 7° C