

Carlos Plaza Verdejo 2022



Región: I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura

Variedades de uva: 100% Verdejo

Grado: 11,5% vol.

ELABORACIÓN: Se ha practicado una vinificación anaeróbica con el objetivo de obtener un vino fresco, afrutado y de acidez alta.

Tras la vendimia manual y nocturna, la uva llega a la bodega donde se produce la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, lo que ayuda a retener los aromas de fruta fresca. Obtenemos un vino blanco seco, pero muy frutal, con un porcentaje de azúcar residual de 2gr/l aproximadamente.

CATA:

Fase Visual: Color amarillo pálido y aspecto límpido, brillante y cristalino.

Fase olfativa: Intensos aromas frutales: cítricos, fruta blanca de árbol, como pera, y fruta de hueso, melocotón y mango. Recuerdos de ciertos matices vegetales como el anís, el heno y el hinojo.

Fase gustativa: Sensación de acidez fresca y moderada. En boca están bastante presentes las notas de fruta madura, en perfecta conjugación con la fresca acidez de los cítricos. Muy agradable.

Final de boca persistente y frutal.

Recomendaciones gastronómicas:

Perfecto como aperitivo y para acompañar delicados pescados blancos, cocochas, marisco y paella. Delicioso con sushi.

Ideal con moluscos como almejas y mejillones al vapor, sin salsas que enmascaren al vino.

Con platos de pasta con salsas ligeras como cremas carbonaras y salsas de queso suave.

Con quesos suaves, cremosos y poco curados.

Temperatura recomendada de servicio: 7°-10°