



# LA GRANADILLA

VIÑEDOS Y BODEGAS



## DOMINIO DE LA GRANADILLA

### VERDEJO

#### NOTA DE CATA

Luce un bonito color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Potente nariz, intensa, franca y fragante que combina fruta blanca, cítricos y notas balsámicas propias de la variedad verdejo. La entrada en boca es amable, gustosa y envolvente, con largo final y persistencia. Un atractivo vino varietal de verdejo que invita a repetir.

#### VIÑEDOS

**Superficie:** 50 Ha.



**Tipo de suelo:** Pedregoso, rico en calcio y magnesio

**Edad de las viñas:** 20 años

**Tipo de plantación:** Espaldera

**Viñedos Propios:** El trabajo en campo es muy meticuloso y siempre respetando el entorno.

#### ELABORACIÓN



**Vendimia:** Nocturna Mecanizada.

**Fermentación:** Depósito de acero inoxidable, lenta y a menos de 15°C.

Ligera crianza sobre lías (2-3 meses).

**Grado:** 13 % Vol.

#### GASTRONOMÍA



Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano.

Consumir a temperatura: 8-10°C.

#### PACKAGING



**Embalaje:** Cajas de cartón de 6 y 12 botellas

**Botella:** Borgoña 75 cc, color musgo