





MOYORIDO VERDEJO

2024

Uvas: 100% Verdejo

Amadurecimento: tanque de aço

inoxidável

Graduação Alcoólica: 12.5%

Temperatura: 7 – 10°C.

Vinícola: Bodegas Góticas

Origem: Rueda, Espanha



Notas de Prova: Apresenta tons de verde e amarelo de intensidade média, revelando sua juventude e frescor. No nariz, o Moyorido Verdejo exibe aromas vibrantes e frescos, com notas de louro e marmelo sobre um delicado fundo de frutas brancas. Em boca, mostra boa estrutura e equilíbrio, com acidez precisa e um final marcante que reforça seu caráter saboroso e refrescante.



Técnica de Vinificação: É realizada por maceração criogênica a frio. A fermentação alcoólica é prolongada, pois a temperatura em que ocorre é de 9,5 a 10°C. A vinícola conta com tecnologia francesa de ponta e 240.000 câmaras frigoríficas, já que trabalha com baixas temperaturas. A filtração é tangencial e realizada apenas uma vez para preservar a qualidade do vinho.



Harmonize com: arroz, peixe azul e frutos do mar.