

RAIMUN VERDEJO
FERMENTADO EN BARRICA

AÑADA
2024

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO
PARCELAS SELECCIONADAS, MUCIENTES	**30 AÑOS**	**CALIZO-ARCILLOSOS**	**MECANIZADA Y NOCTURNA**	**13% VOL**

VARIEDADES DE UVA	ELABORACIÓN	CONSERVACIÓN
VERDEJO	**FERMENTADO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS 500L** **CRIANZA SOBRE LÍAS DURANTE AL MENOS 9 MESES**	**10°C - 15°C** **ALEJADO DE LA LUZ SOLAR**

NOTA DE CATA

- **AMARILLO PAJIZO**
- **NOTAS HERBÁCEAS Y TROPICALES, TOQUES DE ESPECIAS Y VAINILLA**
- **VOLUMINOSO Y REDONDO, CON PREDOMINIO DE FRUTA SOBRE LA MADERA, EQUILIBRADA ACIDEZ Y GRAN FRESCURA**

MARIDAJE

IDEAL CON IBÉRICOS Y QUESOS CREMOSOS; ACOMPAÑA PESCADOS, MARISCOS, ARROCES, PASTAS Y VERDURAS. EXCELENTE CON CARNES BLANCAS, CAZA MENOR Y PLATOS CREMOSOS, EQUILIBRANDO GRASA, INTENSIDAD Y ESTRUCTURA

CONSUMO	LOGÍSTICA
ervir a 16–18ºC **Consumir en 3-5 años tras su elaboración**	**Presentación: Cajas de 6 y 12 botellas** **Tapón natural**

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos – James Suckling 2024
- 92 puntos – Guía Wine Up 2022

Cremoso, elegante y sutil