

RAIMUN VERDEJO

AÑADA
2025

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO
LA SARTA, EL PERAL Y LA FUENTEMALA, MUCIENTES	**20 AÑOS**	**CALIZO–ARCILLOSOS**	**MECANIZADA Y NOCTURNA**	**13% VOL**

VARIEDADES DE UVA	ELABORACIÓN	CONSERVACIÓN
90 % VERDEJO **10 % SAUVIGNON BLANC**	**100 % MOSTO YEMA** **MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO**	**10°C - 15°C** **ALEJADO DE LA LUZ SOLAR**

NOTA DE CATA

- **PAJIZO BRILLANTE**
- **NOTAS TROPICALES, CÍTRICOS Y FRUTA FRESCA**
- **SABROSO, GOLOSO Y AMPLIO EN VOLUMEN, FRUTAL, FRESCO Y PERSISTENTE**

MARIDAJE

COMO APERITIVO O PARA ACOMPAÑAR ARROCES, PESCADOS Y MARISCOS. TAMBIÉN CON ENSALADAS, COCINA VEGETARIANA, QUESOS SUAVES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS POCO CURADOS

CONSUMO	LOGÍSTICA
Servir a 10-12ºC **Consumir en 2 años tras su elaboración**	**Presentación: Cajas de 12 botellas** **Tapón microgranulado**

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 87 puntos – Robert Parker

Expresivo, tropical y apetecible