AMERICO

VERDEJO

TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vol/Alc: 13,5 %

Variedad: 100 % Verdejo. Denominación de Origen Toro.

Temperatura de servicio: Servir entre 6º a 10 º.

Notas de cata: Color amarillo pajizo, con destellos verdosos, limpio y brillante. Nariz intensa, perfumada, limpia, varietal, con notas de verdejo soleado, recuerdos a frutas tropicales, frutas de hueso, hinojo y cítricos. En boca es un blanco untuoso, con amabilidad en el paso, que ofrece recuerdos de frutas exóticas y un final herbáceo agradable. Americo Verdejo, un vino vivo, fresco, estructurado y de paladar universal.

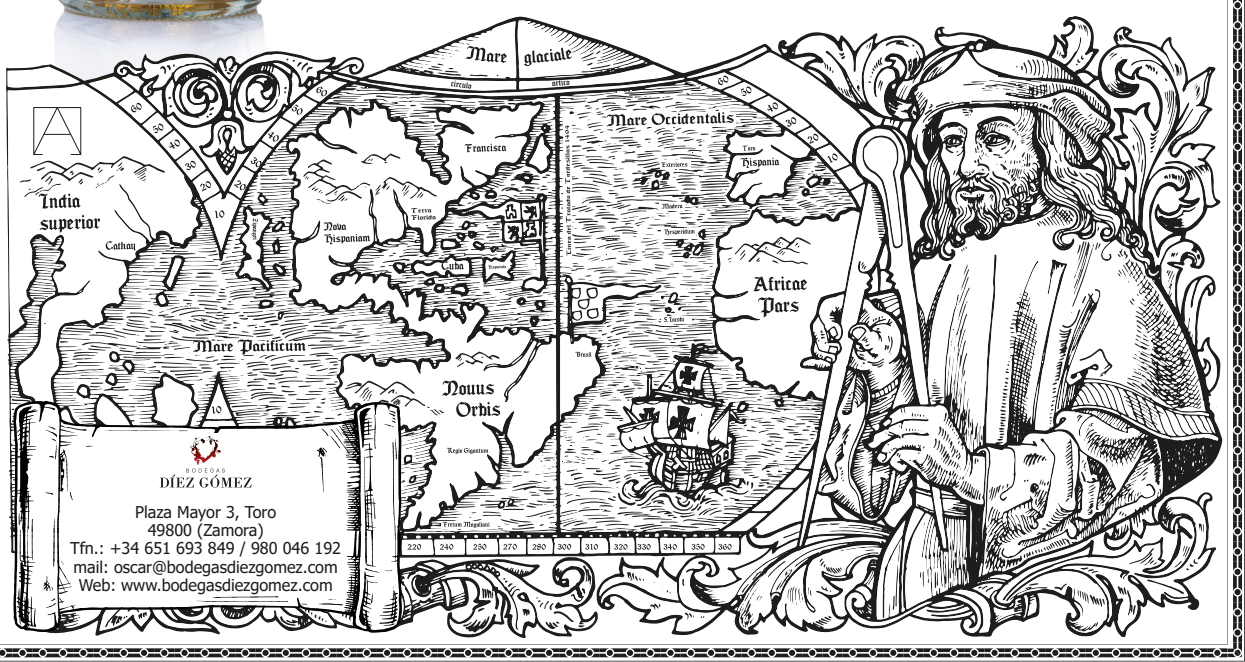
Cultivo: Agricultura integrada y respetuosa con el entorno. Viñedos de suelos arenosos con arcilla y cascajo, de buen drenaje, producciones inferiores a los 4500 kg por Hectárea de edades entre 10 a 15 años. Vendimia nocturna.

Elaboración: Tradicional, uva seleccionada y estrujada, macerada pocas horas a baja temperatura, filtrado del mosto en estático para eliminar partes sólidas, fermentación en frío y en depósitos de acero inoxidable, permanencia en sus lías durante 3 meses recibiendo remontados, leve filtrado y clarificado con proteína vegetal libre de alérgenos.

Gastronomía: Indicado en aperitivos, acompañando pescados, mariscos, arroces, pastas, verduras y ensaladas, carnes blancas, jamón curado, así como ahumados y quesos suaves.

Presentación: En botella bordolesa, en cajas verticales de 6 o 12 botellas.

Etiqueta: Obra del artista Toresano Carlos Adeva, sobre los viajes de "La Pinta" transportando vinos de Toro en su bodega, en las rutas cartografiadas por Americo Vespucci, al que en Toro, lugar de reunión de la "Junta de navegantes" en 1505, el Rey Fernando "El Católico", concede la ciudadanía Castellana.



BODEGAS
DÍEZ GÓMEZ

Plaza Mayor 3, Toro
49800 (Zamora)
Tfn.: +34 651 693 849 / 980 046 192
mail: oscar@bodegasdiezgomez.com
Web: www.bodegasdiezgomez.com