

Marqués de Riscal

BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS

NOTE GENERALI

Tipologia V.T. Castilla y León

Zona produttiva Segovia

Vitigno 100% Verdejo

Composizione del suolo Terreno acido e granitico.

Vinificazione All'arrivo in cantina, le uve subiscono un doppio processo, prima selezione i grappoli interi e poi dei singoli acini. Per questo vino si utilizza solo il primo mosto di produzione libera in quanto ha una torbidità non molto elevata e di grande qualità.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per 8 mesi in botti di rovere Stockinger austriaco.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è fresco e ricco di sfumature.

Sapore Denso, lungo e pieno di sapori.

Abbinamenti Questo vino si abbina bene a pesce in salsa, carni bianche, agnello arrosto, formaggio, verdure alla griglia e piatti a base di legumi.

Temperatura di servizio 9-12°C



ELCIEGO / ÁLAVA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



ENOLOGO | FRANCISCO HURTADO
DE AMÉZAGA



VITIGNI | TEMPRANILLO, GRACIANO,
VERDEJO, SAUVIGNON BLANC,
TINTA DE TORO

