



L&J VERDEJO - SAUVIGNON BLANC

D.O. RUEDA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: Verdejo, Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se ha realizado en la primera quincena de Septiembre para el Sauvignon, y la segunda quincena de Septiembre para el Verdejo. Tras el despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo es trasegado y permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 5 a 7 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido verdoso, limpio y brillante.



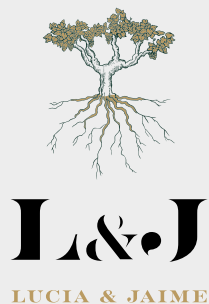
Gran expresividad en nariz, entremezclándose aromas de ambas variedades: nos encontramos con lima, mango, grosella, fruta de la pasión y pomelo.



Gran equilibrio en boca, amplio, muy intenso, jugoso y afrutado, con buena acidez. Final refrescante y largo.



Ideal como aperitivo. Perfecto con la comida vegetariana ligera y con mariscos y pescados a la plancha.



La Bodega

L&J es la unión de duplicidades, un proyecto mexicano desarrollado en España. L&J proviene de dos grandes parcelas, una femenina y otra masculina: Lucía y Jaime, que representan la dualidad. Proviene de la zona más premium de Ribera del Duero, la Milla de Oro. Desarrollado en España por Fernando Remírez de Ganguza & Pedro Aibar.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com