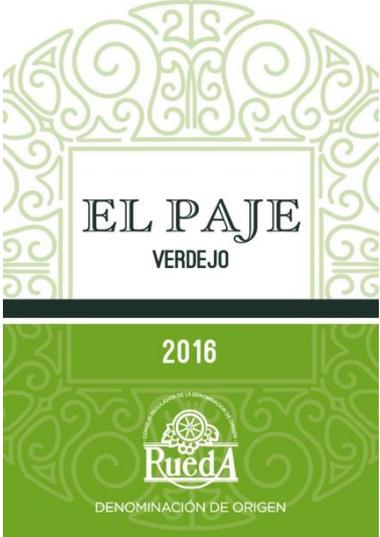


| | | | |
|------------------------|--|--|-------------|
| Marca | EL PAJE VERDEJO | | |
| Productor | BODEGA REINA DE CASTILLA | | |
| Añada | 2016 | | |
| Denominación de origen |  |  | |
| Tipo de vino | Blanco joven | Alcohol | 13,0 % Vol. |
| Varietades | Verdejo 100% | Azúcar | 1.3 g/l |
| Temperatura | De 8°C a 12°C | Acidez total | 5.4 g/l |
| Notas de Cata | Amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. Intenso en nariz presenta aromas a frutas de hueso y flores junto con notas vegetales típicas de la variedad. Equilibrado en boca, nos devuelve los aromas a frutas en retronasal. Fresco y persistente. | | |
| Viñedos y suelos | Viñedos propios de 12 a 15 años de edad, ubicados en una meseta a 750 metros de altitud. Terrenos pedregosos que favorecen la aireación y el drenaje. | | |
| Microclima | Clima continental, caracterizado por inviernos fríos y veranos secos y calurosos con importantes contrastes de temperatura entre el día y la noche lo que favorece el equilibrio entre el dulzor y la acidez de la variedad verdejo. | | |
| Vinificación | Vendimia nocturna aprovechando las bajas temperaturas para conservar aromas y evitar oxidaciones. Maceración en frío para lograr una mayor extracción aromática. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 a 15 días a una temperatura de 16°C. Conservación del vino junto a sus lías finas durante 3 a 4 meses. Realización del coupage y posterior estabilización. | | |