

<b>Marca</b>	<b>EL PAJE VERDEJO</b>		
<b>Productor</b>	<b>BODEGA REINA DE CASTILLA</b>		
<b>Añada</b>	<b>2016</b>		
<b>Denominación de origen</b>			
<b>Tipo de vino</b>	Blanco joven	<b>Alcohol</b>	13,0 % Vol.
<b>Variedades</b>	Verdejo 100%	<b>Azúcar</b>	1.3 g/l
<b>Temperatura</b>	De 8°C a 12°C	<b>Acidez total</b>	5.4 g/l
<b>Notas de Cata</b>	<p>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.</p>		
<b>Viñedos y suelos</b>	<p>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.</p>		
<b>Microclima</b>	<p>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.</p>		
<b>Vinificación</b>	<p>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.</p>		