

# SEÑORÍO DE NAVA

DESDE 1986

*Verdeja*



## ELABORACIÓN

Vendimia manual. Se realiza un despallado-estrujado según se recepciona en bodega. Se produce un sangrado del mosto tras una maceración en frío con los hollejos durante 6 horas. Después del desfangado comienza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura inferior de 18°C. A continuación se clarifica y filtra, se embotella y sale a mercado.

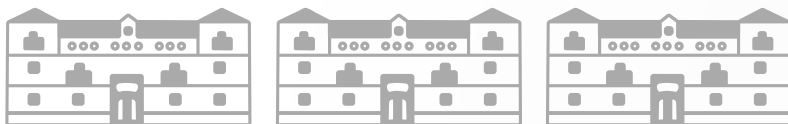
## NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz tiene aromas a frutas tropicales y manzana verde que denotan la variedad del verdejo. En boca es varietal, envolvente, amable, con el paso de boca, fresco, amplio y cautivador.

Vino para disfrutar junto a cualquier aperitivo y ensaladas. Perfecto acompañante de comida asiática, mariscos, pescados, incluso elaboraciones ligeras de carne, pizza y arroces.

## CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 8-9°C.



13 %Vol.