



CANTO REAL



VIÑEDOS

Los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche, inviernos largos y muy fríos, hacen que las uvas tengan una sanidad y madurez alcohólica envidiables. Los viñedos coronan las partes altas de la zona norte de la D.O. Rueda, a escasos kilómetros de la capital Castellano leonesa.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas en su punto justo de madurez, procedentes de viñedos plantados en terrenos cascajos. Fermentado a 14º durante 22 días.

NOTAS DE CATA

- ❖ VISTA: Limpio, brillante y vivo. Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.
- ❖ NARIZ: finos aromas a frutas frescas tropicales con anisados y fondo de manzana verde.
- ❖ BOCA: buen ataque en boca con un final suave y persistente. Paso de boca agradable, refrescante y amplio con cítricos muy macados y amargor en el posgusto.

MARIDAJE

Aperitivos, pescados y arroces.

VARIEDAD	TEMPERATURA DE CONSUMO	GRADO ALCOHÓLICO
Verdejo 100%	10° C	13% Vol.





CANTO REAL



VINEYARDS

The great temperature changes between day and night, long and very cold winters, give the grapes enviable health and alcoholic maturity. The vineyards crown the high parts of the northern area of the D.O. Rueda, a few kilometers from the Castilian of Leon capital.

WINE MAKING

Made with grapes at the right point of maturity, from vineyards planted on gravel land. Fermented at 14° for 22 days.

TESTING NOTE

- ❖ SIGTH: Clean, bright and alive. Straw yellow color with greenish iridescence.
- ❖ NOSE: fine aromas of fresh tropical fruits with anise and green apple background.
- ❖ MOUTH: good attack in the mouth with a soft and persistent finish. Pleasant, refreshing and broad palate with very macerated citrus and bitterness in the aftertaste.

FOOD PAIRING

Appetizers, fish and rice.

VARIETY	CONSUMPTION TEMPERATURE	ALCOHOLIC GRADE
---------	-------------------------	-----------------

Verdejo 100%

10° C

12,5% Vol.

