

# CASTILLO DE LA MOTA



## 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 una madurez alcohólica y fenólica envidiables. Los viñedos, a escasos kilómetros de la capital de Valladolid, coronan las partes altas de la zona norte epicentro de la D.O. Rueda.

## ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de la variedad verdejo en su punto justo de madurez, procedentes de viñedos plantados en terrenos cascajos. Este vino, realiza una crianza sobre lías durante 3 meses, lo que le aporta mayor complejidad y suavidad.

## NOTAS DE CATA

- ❖ VISTA: Limpio, brillante y vivo. Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.
- ❖ NARIZ: Intenso en nariz con aromas a manzana verde y frutas tropicales, con matices de hinojo y ligeramente anisado.
- ❖ BOCA: sabroso, fresco, equilibrado, con gran volumen y exquisita acidez.

## MARIDAJE

Aperitivos, pescados y arroces.

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



# CASTILLO DE LA MOTA



## VINEYARDS

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

## WINE MAKING

Made with grapes at the right point of maturity, from vineyards planted on gravel land. This wine is aged on lees for 3 months, which gives it greater complexity and smoothness.

## TESTING NOTE

- ❖ **SIGHT:** lean, bright and alive. Straw yellow color with greenish iridescence.
- ❖ **NOSE:** Intense on the nose with aromas of green apple and tropical fruits, with nuances of fennel and slightly anise.
- ❖ **MOUTH:** tasty, fresh, balanced, with great volume and exquisite acidity.

## FOOD PAIRING

Appetizers, fish and rice.

VARIETY	CONSUMPTION TEMPERATURE	ALCOHOL CONTENT
Verdejo 100%	10° C	13% Vol.

