

Momento Diez Gran Vino Rueda



VIÑEDOS

Los viñedos que se han seleccionado para elaborar este increíble verdejo singular son los del pago de "Los Almendros". Viñedos que aportan unas increíbles características aromáticas y complejidad en boca. La edad media de estos es de 45 años y el rendimiento fue de 6000 kg/Ha.

ELABORACIÓN

Tras macerar las uvas durante 12 horas, sangrado sin presión y fermentación a diferentes temperaturas conseguimos la complejidad de aromas que expresa este vino. Un coupage único de un 85% de acero inoxidable en sus propias lías y un 15% de fermentación en barrica nueva de roble francés durante 7 meses.

NOTAS DE CATA

- ❖ **VISTA:** Amarillo pajizo con ribetes dorados, limpio y brillante.
- ❖ **NARIZ:** Potente y compleja nariz donde encontramos melocotón, hinojo, romero y un final elegante de mineralidad.
- ❖ **BOCA:** En boca nos sorprende por su largura e intensidad que nos hace recordar los grandes verdejos.

MARIDAJE

Vino indicado para pescados al horno y a la brasa. Idóneo para embutidos ibéricos y carnes blancas. Dada su complejidad se trata de un vino polivalentemente y muy gastronómico.

VARIEDAD	TEMPERATURA DE CONSUMO	GRADO ALCOHÓLICO
100% Verdejo	8-10° C	13,5% Vol.



Momento Diez Gran Vino Rueda



VINEYARDS

The vineyards that have been selected to make this incredible unique Verdejo are those of the, "Los Almendros" Vineyards that provide incredible aromatic characteristics and complexity in the mouth. The average age of these It is 45 years old and the yield was 6000 kg/Ha.

WINE MAKING

After macerating the grapes for 12 hours, bleeding without pressure and fermentation at different temperatures, we achieved the complexity of aromas that this wine expresses. A unique blend of 85% stainless steel on its own lees and 15% fermentation in new French oak barrels for 7 months.

TESTING NOTES

- ❖ **SIGHT:** Straw yellow with golden edges, clean and bright.
- ❖ **NOSE:** Powerful and complex nose where we find peach, fennel, rosemary and an elegant finish of minerality.
- ❖ **MOUTH:** In the mouth it surprises us with its length and intensity that reminds us of the great Verdejos.

FOOD PAIRING

Wine indicated for baked and grilled fish. Ideal for Iberian sausages and white meats. Given its complexity, it is a versatile and very gastronomic wine.

VARIETY	CONSUMPTION TEMPERATURE	ALCOHOL CONTENT
100% Verdejo	8-10° C	13,5% Vol.

