



diezsiglos.es



Nékora Verdejo

Elaborado con uvas 100% verdejo. Las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, y los inviernos largos, aportan a esta uva su perfecta madurez. Vendimia nocturna para conservar todos los aromas. La fermentación alcohólica se realiza a baja temperatura y reposa sobre sus lías durante 4 meses.

NOTAS DE CATA

- ❖ **VISTA:** Limpio brillante y transparente. Color amarillo verdoso con irisaciones aceradas.
- ❖ **NARIZ:** Intenso en nariz, con aromas a manzana verde y frutas tropicales con matices a hinojo y ligeramente anisado.
- ❖ **BOCA:** : Sabroso, fresco y equilibrado. Buen ataque con un final suave y persistente. Buen equilibrio alcohol- acidez con persistencia media-alta recordaba en el tiempo

MARIDAJE

Muy versátil, perfecto para la gastronomía mediterránea, marisco, arroz y entrantes. El vino perfecto para los momentos entrañables.

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



Escanea o haz clic





Nékora Verdejo

Made with 100% Verdejo grapes. The great temperature differences between day and night, and the long winters, give this grape its perfect ripeness. Night harvest to preserve all the aromas. Alcoholic fermentation takes place at low temperature and the wine rests on its lees for 4 months.

TESTING NOTES

- ❖ **APPEARANCE:** Clean, bright and transparent. Greenish yellow color with steely iridescence.
- ❖ **NOSE:** Intense on the nose, with aromas of green apple and tropical fruits with nuances of fennel and slightly anise.
- ❖ **MOUTH :** Tasty, fresh and balanced. Good attack with a smooth and persistent finish. Good alcohol-acidity balance with medium-high persistence remembered over time

FOOD PAIRING

Very versatile, perfect for Mediterranean cuisine, seafood, rice and starters. The perfect wine for endearing moments.

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



Escanea o haz clic

