

EL ILUSIONISTA

VERDEJO

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Rueda
VARIEDAD DE UVA:	Verdejo
CRIANZA:	Sin crianza
GRADUACIÓN:	13%

VIÑEDO: Los viñedos se extienden a lo largo de los 110 km del río y penetran hacia el este en la provincia de Burgos.

ELABORACIÓN: Después de una selección manual seguida de una fermentación a baja temperatura, el vino se mantuvo en contacto con sus finas lías durante al menos 4 meses con battonage semanal.

SUELO: Al pie del valle, los suelos son aluviales con arena y arcilla. El suelo consiste en piedra caliza y tiza en la parte superior de los lados del valle, donde se encuentra el "páramo".

CLIMA: Lluvias moderadas, con el aporte adicional de humedad provisto por las brumas del Duero. Los veranos son calurosos y secos.

VISTA: Color cereza cubierta, limpio y brillante.

NARIZ: Muy intenso. Recuerdos de frutas tropicales (melón, maracuyá, ..), manzana verde. Notas florales como el jazmín y flores blancas en general.

BOCA: En boca se presenta amplio y elegante, con notas que recuerdan las lías finas. Acidez equilibrada y pos-gusto prolongado.

GASTRONOMÍA: Sushi, mariscos, tartar de pescados, carnes blancas y quesos.



BODEGAS EL ILUSIONISTA

OFICINAS AVDA. PEINADOR, 51. 36416 MOS
Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com
WWW.HGABODEGAS.COM