CAUTELA
BODEGAS

Ficha técnica

Verdejo-Airén

Nota de la cata

Amarillo acerado pálido con destellos verdosos que denotan su juventud. Luminoso y brillante.

En nariz encontramos de inicio notas florales bajo una extensa paleta de notas afrutadas entre las que predomina la fruta blanca y la fruta de hueso (melocotón). Paulatinamente la nariz gana complejidad gracias a notas cítricas como la lima y tropicales como la piña.

La primera sensación en boca es de untuosidad moderada. Es potente, fresco y con buena estructura. Paso de boca es fino y alegre con un gran peso de fruta mientras se desliza por la boca. Un ligero amargo final aporta mayor sensación de longitud.

Temperatura de consumo idónea: Entre 4 y 8 ºC.

Paco Granado
Enólogo – Bodegas Cautela

VARIEDAD

Verdejo - Airén

TERRENO

Sobre terreno mixto donde predomina arcillas bajo cubierta de canto rodado

FECHA DE RECOLECCIÓN

Verdejo 4ª semana de
Airén 3ª semana de Septiembre

ELABORACIÓN

Uva procedente de viñedos propios situados a una altitud de 700 metros .
Fermentación a Baja Temperatura durante 12 días.

Socinde S.L C.I.F.: B-13237896
C/ Rocinante, 9 Socuéllamos (CIUDAD REAL) 13630 Telf.: 647 47 39 28 - 687 92 83 62 Fax: 926 59 29 60