

ARRÁEZ

19 50

LOS ARRAEZ VERDIL

D.O.P. Valencia

Uve della varietà autoctona Verdil, da vigneti di oltre 30 anni. Il tipo di terreno è calcareo e povero di sostanze organiche.
Vino dal colore giallo paglierino limpido e brillante.

Fresco e ampio nei profumi che ricordano la frutta a polpa bianca, gli agrumi e i fiori come zagara e lillà.

Al palato è fruttato, con note erbacee, il suo affinamento di tre mesi sui lieviti gli conferisce ampiezza e morbidezza, che insieme alla buona acidità e al potente retrogusto ne fanno un vino di grande eleganza.

Los Arráez Verdil si sposa molto bene con frutti di mare, pesce, antipasti, piatti leggeri e risotti, essendo un complemento perfetto per la dieta mediterranea.

Il Samaruc, è un piccolo pesce endemico, una specie autoctona del Parco Naturale dell'Albufera in grave pericolo di estinzione, proprio come il nostro amato Verdil.

Questo progetto è il nostro impegno per il recupero delle varietà autoctone.



REGIONE VINICOLA

Font de la Figuera, Valencia

ANNATA

Ottima



VARIETÁ

100% Verdil

INFORMAZIONI TECNICHE

3 mesi sui lieviti



ANALISI TECNICA

Vol: 12,5% • Ph: 3,4
Zuccheri: 4 g/L • Acidità totale: 5,4 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°

