



Moacin Wines

ALTOACÍN

DO RUEDA

100% Verdejo SOBRE LIAS

Situación: Las características del suelo realizan su aportación, favoreciendo una buena aireación y drenaje en épocas de lluvias, a la vez que las arcillas subterráneas retienen reservas de humedad en años de escasez.

Por otra parte, el clima y la tierra se encargan de imprimir su carácter, que luego apreciaremos en el resultado final. Los fuertes contrastes de temperatura que existen entre el día y la noche dan lugar a un buen equilibrio azúcar/acidez.

Vinificación: Con una crianza sobre lías de cerca de 4 meses. La uva proviene de verdejos de vaso de más de 40 años. La fermentación tiene lugar en depósito de acero inoxidable previa maceración en prensa 5 horas a 10º. Crianza y removido durante cinco meses sobre sus lías finas en depósito. La fermentación tiene lugar a 15ºC durante un período de 21 días.

Nota de cata: De color amarillo limón con tonos verdosos. En nariz es intenso y limpio con un fuerte aroma a los verdejos tradicionales con toques de hinojo y bosque bajo. Muy bien armonizado. En boca es graso y largo, con mucha estructura y gran persistencia. Resulta muy meloso a la entrada.

Gastronomía: Es excelente acompañando pescado, marisco, arroces, sin olvidarse de los aperitivos, ensaladas, quesos frescos y para untar.

Temperatura de consumo: 6-7º

Grado alcohol: 13% Vol.

