

Finca Los Trenzones Verdejo 2015

D.O. La Mancha

Situación de la Finca: Los Hinojosos (Cuenca).

Variedad: 100% Verdejo.

Rendimiento: 6.000 kg/Ha.

Altitud: Poco profundo, calizo y tierra franco-limosa

➤ **Vinificación:**

18 horas de maceración en frío y fermentación a 16 °c.

➤ **Nota de Cata:**

Visual: Limpio, brillante, bonito amarillo limón con tonalidades verdosas.

En nariz: Intenso, marcadamente frutal. Sensaciones dulces a frutas tropicales. Notas vegetales, como a rama de tomate. Conjunto aromático equilibrado.

Gusto: Fácil, fresco, de buena acidez y muy equilibrado.

Final: Final medio muy frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

Temperatura de Servicio: 7-10° Celsius / 45-50° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 12,34 (%)	Acidez Total: 5,6 g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0,3 g/l ac. acet.	Azúcares Residuales: 1,3 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.015: Primer premio, Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales de la D.O. La Mancha, España.