



BODEGAS MARCO REAL

HOMENAJE



HOMENAJE VERDEJO 2018

VARIEDADES



Verdejo y Viura

ELABORACIÓN



Las dos variedades de uva utilizadas fueron vendimiadas en condiciones óptimas de maduración. A continuación, se efectuó un suave y lento prensado en prensas neumáticas, para pasar después a una fermentación en depósitos de acero inoxidable entre 18 y 20 °C durante aproximadamente 2 semanas.

CATA



A la vista, muestra un color amarillo verdoso, limpio y brillante.

En nariz tiene una gran intensidad con notas de hierbas aromáticas y agradables aromas cítricos.

En boca es un vino fresco y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE



Temperatura de consumo; entre 8 y 10°C

Su carácter marida bien con pescados de roca y río, los arroces y verduras elaboradas.

Bodegas Marco Real

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familialabelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra