La trainera, Verdejo, Rueda



Ce Verdejo est une ode à la fraîcheur et à la vivacité. Issu des hauts plateaux de Rueda, il exprime avec éclat les arômes typiques du cépage : agrumes, herbes fraîches et minéralité. Vinifié avec précision, il offre une bouche tendue et cristalline, idéale pour les amateurs de blancs dynamiques et expressifs.

Origine: Les vignes poussent sur les plateaux de Rueda à 700 m d'altitude, sur des sols sablo-calcaires. Le climat continental sec favorise une belle maturité tout en conservant une acidité naturelle, essentielle à l'équilibre du vin.

Encépagement: 100% verdejo

Vinification: Pressurage doux, fermentation à basse température (14–16°C) pour préserver les arômes primaires. Élevage sur lies fines pendant 2 mois pour apporter du volume et de la complexité.

Dégustation: Arômes de fruits tropicaux, de pêche, melon avec des notes d'herbe fraîchement coupée et des touches anisées. La bouche est fraîche mais avec un bel équilibré.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Pâtes au pesto, plats végétariens, fromages doux, plats à base de riz et poissons.

- Carpaccio St Jacques.
- Mousse de poisson
- Huîtres
- Poulpe "à la gallega" poêlé
- Moules marinières
- Calamars frits
- Filet de merlan pané
- ...