



L&J VERDEJO - SAUVIGNON BLANC

D.O. RUEDA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: Verdejo, Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Ligera maceración y prensado en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. Permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 5 a 7 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido verdoso, limpio y brillante.



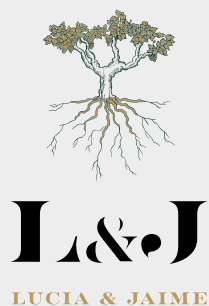
Gran expresividad en nariz entremezclándose aromas varietales como el hinojo, recuerda a la fruta de hueso, con aromas típicos de las frutas tropicales como la piña, guayaba y mango y maracuyá.



En boca es amplio, muy intenso, redondo y afrutado, con buena acidez; con un final refrescante y largo.



Ideal como aperitivo. Perfecto con mariscos, pescados y pastas.



La Bodega

L&J es la unión de duplicidades, un proyecto mexicano desarrollado en España. L&J proviene de dos grandes parcelas, una femenina y otra masculina: Lucía y Jaime, que representan la dualidad. Proviene de la zona más premium de Ribera del Duero, la Milla de Oro. Desarrollado en España por Fernando Remírez de Ganguza & Pedro Aibar.