



FINCA DE CABILLA

RUEDA VERDEJO

Este vino se elabora con verdejo, una variedad autóctona de la D.O. Rueda, que ofrece aromas intensos y un sabor equilibrado.

Es una experiencia perfecta para cualquier ocasión. Su versatilidad en el maridaje y su frescura lo convierten en una opción excelente para aquellos que buscan un vino blanco de calidad.

Variedad: 100% Verdejo

Alcohol: 13%

NOTAS DE CATA

Vista: De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Presenta aromas frescos y frutales, con toques herbáceos que lo hacen extremadamente atractivo.

Boca: Es sabroso, untuoso, y se revela con una acidez refrescante, proporcionando un paladar suave y un final largo y persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: Servir entre 6°C y 7°C.

Maridaje: Es ideal para acompañar pastas, aperitivos, pescados, mariscos, y carnes blancas, realzando los sabores de cada plato.