



## CATA DE MORANTE 2021

*Variedades:* Verdejo (100%)

*Vinificación:* La uva se vendimia durante la noche en su momento óptimo de maduración.

La fermentación alcohólica se realiza a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable obteniendo así una mayor complejidad aromática y manteniendo todas las características varietales de la uva verdejo.

*Maridaje:* Mariscos, pescados, verduras, arroces, pastas y tapas.

*Temperatura de servicio:* 8° - 10° C

*Denominación:* D. O. Rueda

*Alcohol:* 12,5 %

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas, muy brillante. Aromas tropicales y balsámicos muy elegantes. Ligero, afrutado y equilibrado, en boca con buena persistencia.