



BODEGA
LOS ALJIBES



CATA DE MORANTE 2024

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.

