



Verdejo

Verde que te quiero verde.

Un apetitoso blanco, fresco y frutal, como la brisa de abril; amarillo brillante, como la luz que se filtra a través del viñedo. Huele intenso como fiesta de primavera donde brotes verdes y pétalos se divierten. Sabroso, afrutado, cargado de toques exóticos y persistente, de postgusto ligeramente amargo y largo. La máxima expresión de la variedad verdejo, seña de identidad de los vinos de Rueda. Se disfruta en su plenitud servido bien fresquito (6 a 8 ° C).

¡Siente el escalofrío Martín Berdugo!

Fase Visual:

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos, muy brillante y limpio.

Fase olfativa:

Aroma franco, fresco con intensidad frutal, fondo floral con notas cítricas.

Fase Gustativa:

Bien estructurado, acidez equilibrada, sabroso, final persistente, afrutado, fresco, postgusto amargo y largo, característico de la verdejo.

Variedad:

100% Verdejo

Grado de Alcohol:

12,5 %

Presentación:

Cajas de Cartón de 12 Botellas de 0,75 cl.

Temperatura de servicio:

Óptima, entre 6° - 8° C

Consumo Recomendado:

Aconsejable un año.

Platos Recomendados:

Excelente aperitivo y como acompañamiento de ensaladas, quesos frescos, pescados, arroces, mariscos, etc.

Año de fundación: 2000
Marca comercial: **martín berdugo**
Origen: Rueda
Superficie viñedo: 87 Ha
Variedad: Verdejo
Tipo de vendimia: Manual
Parqué de barricas: Roble americano y francés
Vinos en el Mercado: Martín berdugo Rosado, Martín Berdugo Joven, Martín berdugo Barrica, Martín berdugo Crianza, Martín berdugo MB



Datos de Contacto:

Dirección: Camino de la Colonia S/N
09400 ARANDA DE DUERO (BURGOS) ESPAÑA
TEL.: +34 947 506 331 - Fax.: +34 947 506 602
www.martinberdugo.com
bodega@martinberdugo.com

martín berdugo

