



COLECCIÓN COMENGE VERDEJO 2018

Elaborado sólo con uvas de la variedad Verdejo, procedentes de viñedos de más de 80 años de antigüedad de pequeños viticultores de la localidad de Rueda. Vendimia manual diurna.

Una vez en la bodega, se realiza una maceración en frío durante 12 horas. Tras la prensada de los racimos, el mosto fermenta a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras salvajes, recuperando la esencia de las primeras elaboraciones de esta denominación, sacando el carácter más agreste, austero y auténtico de la uva. Ha estado en reposo con sus lías durante cuatro meses. Clarificado con bentonita y estabilización natural.



100% Verdejo



Sobre lías durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable



53.300 botellas

Procedencia de la uva

Viñedo plantado en el páramo de Rueda. Canto rodado en superficie y subsuelo arcilloso-calcáreo, pobre en materia orgánica. La uva verdejo cultivada en este tipo de suelo aporta tensión y longitud en el paso por boca. En las viñas plantadas en las zonas superiores de la meseta aparecen suelos calizos, dotando a los vinos de una gran elegancia, finura, intensidad aromática y mineralidad.

Nota de cata

Amarillo pajizo, con irisaciones aceradas, limpio y brillante.

Aroma de intensidad media-alta, muy varietal y envolvente, destacando el recuerdo a heno, paja seca, fruta cítrica, fruta blanca fresca, eneldo, hinojo, hierba recién cortada y ligeros recuerdos al laurel.

En boca es seco, sabroso, vivaz, con volumen, equilibrio y buena persistencia. El paso es suave y alegre, haciendo gala de su refrescante acidez. En el postgusto aparece todo el carácter de la viña vieja de Verdejo: una agradable y sutil sensación herbácea (hierba fresca, hinojo) que alarga su persistencia y nos deja un elegante recuerdo en el paladar.

Maridaje: Pescados grasos y mariscos de concha (almejas, berberechos, mejillón, salmón, sardina, caballa...), arroces, aperitivos salados, quesos grasos, chacinas y patés. Temperatura de servicio: 8-10º

Reconocimientos Colección Comenge Verdejo



Guía Peñín
91 puntos



Ultimate Wine Challenge
94 puntos



Selection Mondials de Vins Canada
Medalla de Plata