

COLECCIÓN COMENGE VERDEJO ECOLÓGICO 2023



Elaborado sólo con uvas de la variedad Verdejo, procedentes de viñedos ECOLÓGICOS certificados.

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 puro, austero y genuino de la uva verdejo. Ha estado en reposo con sus lías durante tres meses. Clarificado con bentonita y estabilización natural.



100% Verdejo
ECOLÓGICO



Sobre lías durante 3
meses en depósitos de
acero inoxidable



66.300 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, hinojo, hierba recién cortada y ligeros recuerdos al laurel.

En boca es seco, sabroso, vivaz, con volumen, equilibrio y buena persistencia. El paso en boca es vibrante, haciendo gala de su refrescante acidez. En el postgusto aparece todo el carácter de la 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 Ecológico*

*Corresponden a la marca en sus diferentes añadas



Guía Peñín
90 puntos



Guía de Vinos Gourmets
92 puntos



Ultimate Wine Challenge
94 puntos



Selection Mondials de
Vins Canada
Medalla de Oro