



## Condesa de Leganza Blanco Verdejo 2017

Vino de la Tierra de Castilla

**Situación de la Finca:** Los Hinojosos (Cuenca).

**Variedad:** 100% Verdejo.

**Rendimiento:** 6.000 kg/Ha.

**Altitud:** 780 m.

➤ **Vinificación:**

10 horas de maceración en frío y fermentación a 16 °C.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, tono amarillo con reflejos verde lima.

**En nariz:** Intenso, marcadamente vegetal, con un fondo frutal. Notas tropicales y cítricas.

**Gusto:** Fresco, agradable paso en boca.

**Final:** Final intenso, muy frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

**Temperatura de Servicio:** 7-10° Celsius / 45-50° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 12,68 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,7 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,26 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 1,4 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.018: Medalla de Plata, Mundus Vini; 2.016: Medalla de Plata, Mundus Vini. 2.015: Medalla de Oro, Mundus Vini; Medalla de Plata: Concours Mondial de Bruxelles; 2.013: Medalla de Plata, Challenge du Vin. 2.012: Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles.