



TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

PEÑAMONTE

VERDEJO

Variedades de uva

100% Verdejo. Procedente de viñedos de 20 a 45 años de edad con bajas densidades de plantación y bajos rendimientos de producción proporcionando un vino exclusivo.

Elaboración

Elaboración con uva de gran selección despalillada y estrujada. Utilizando las mas modernas técnicas de maceración y fermentación en frío. Obtiene el máximo exponente varietal tanto en sabores como en aromas.

Temperatura de servicio

Servir muy frío entre 8º y 10º C.

Nota de cata

Color amarillo pálido con ribetes de aspecto verdoso, limpio y brillante. De aroma intenso con un toque de fruta tropical, recuerdos de piña y maracuyá sobre un fondo de cítricos. En boca es goloso, exótico y frutal.

Grape varieties

100% Verdejo (a white variety typically grown in Toro). Coming from vineyards between 20 and 45 years old, these older vines are planted with low density and give small yields, producing wines with good concentration and a strong character.

Vinification

Destalked grapes are pressed and then fermented at low temperatures, allowing a pure expression of grape varieties.

Serving temperature

Serve at 8º to 10º C.

Tasting note

Light yellow with greenish hues, clean and brilliant. Intense aromas of tropical fruits with hints of pineapple and passion fruit. Very clean, crisp and bursting with citrus in the mouth.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

Estación, 1-21 Apdo. Nº1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com