

GRAFF WINE

— VINOS CON MUCHO ARTE —

GRAFFWINE VERDEJO es un vino nacido en el corazón de Nieva, una de las zonas más diferenciales y singulares de la DO RUEDA.

Elaborado 100% con esta uva autóctona y legendaria, procede de viñedos viejos de suelos cascajosos en el entorno de Nieva, que aportan singularidad, intensidad aromática y expresividad al vino.

En su primera añada en el mercado GRAFFWINE VERDEJO 2023 ha permanecido 4 meses en contacto con sus propias lías finas en depósitos de acero inoxidable, un factor que aporta al vino untuosidad, capacidad de guarda, volumen y estructura en boca, pero manteniendo las características de la uva verdejo.

ELABORACIÓN:

100 % verdejo de viña vieja. El mosto macera en frío con los hollejos durante 8 horas a 7 °C, potenciando así los aromas característicos del Verdejo. La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 °C, lo que ayuda a mantener e intensificar el sabor único de esta variedad. A continuación, con el fin de adquirir estructura y potencial de crianza, el vino se almacena en contacto con las lías finas, que refuerzan su estructura aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca. Esto lo convierte en un vino más elegante y de perfil gastronómico.

NOTAS DE CATA:

Fase visual: Color amarillo pajizo de intensidad media con profundos reflejos verdosos. Brillante y limpio.

Fase Olfativa: Ofrece intensos aromas de fruta blanca, pero predominan las notas de fruta tropical. Toques herbáceos (hinojo), ecos balsámicos y un marcado fondo anisado con que emerge con notas de flores blancas.

Boca: Fresco, elegante y suave, bien estructurado. Sabroso, aromático y de fácil entrada en boca. Final complejo y persistente con agradables toques amargos, como es típico de esta variedad. Entrada en boca inusualmente buena gracias a la crianza sobre lías.

Maridaje: Perfecto para acompañar arroces, pescado ahumado o a la parrilla, así como mariscos, sushi, ensaladas, platos de pasta y cualquier aperitivo poco graso.

