

Název: Verdejo
Vinařství: Parra Jimenéz
Odrůda: Verdejo
Bílé suché biodynamické víno



Slovo majitele:

Verdejo Parra Jimenéz je mé z bílých nejoblíbenější. Verdejo je typicky španělská odrůda a kluci od Parra Jimenéze to zkrátka umějí. Pokud hledáte kvalitní “dospělé” víno pro denní pití za hodně zajímavou cenu, pak vybírejte mezi Sauvignonem a Verdejem Parra Jimenéze. Sauvignon je malinko lehčí, chuťově s tóny mimo jiné černého bezu a citrusových plodů. Verdejo je pocitově lehce “hutnější” a kromě citrusu je v chuti znát i zelené jablko a příjemná výraznější kyselinka svádějící k dalšímu doušku.

Popis:

Hrozny se po sklizni lehce pomelou a nechají ležet po dobu 24 hodin, kdy zůstává hroznová šťáva v kontaktu se slupkami. Následně se vylisují a vzniklý mošt fermentuje v nerezových tancích po dobu přibližně 20 dní při teplotě nepřesahující 15-17 °C.

Víno má jiskrnou zelenkavou barvu, střední viskozitu s intenzivní vůní zeleného jablka, jasmínu a citrusových plodů. Zelené jablko se výrazně projevuje i v chuti a středně plný charakter vína je doprovázen výrazně svěží a šťavnatou kyselinkou. Velice příjemně pitelné víno, které vybízí k tomu, aby jste ho ochutnali znovu.

Snoubení s pokrmem: Ovčí a kozí sýry, zeleninové rizoto, zeleninové saláty



Vinařství: Parra Jimenéz
Teplota podávání: 10-12°C
Zbytkový cukr: 0,9 g/l
Obsah kyselin: 6,3 g/l
Obsah alkoholu: 12 %
Oblast: Castilla La Mancha
Hodnocení: Vivino: 3,5



www.jamonarna.cz