

Abadia Mediterrània Verdejo 03581

Cosecha 2022

Vino blanco de aguja,
fresco y tropical,
elaborado con verdejo

VINO DE AGUJA BLANCO COSECHA

100 % verdejo

75 cl

BRISA DE JUVENTUD

Vino blanco de aguja natural (método charmat) elaborado con el mosto flor de uva verdejo y fermentado a baja temperatura. Este delicado proceso de elaboración nos permite obtener un vino blanco fresco y afrutado, con una burbuja fina y bien integrada, respetando al máximo las exóticas y fragantes aromas tropicales de la variedad.



Ligero | **Afrutado** | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2025

Maridaje: salpicón de marisco

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a frutas con hueso (**melocotón**) y tropicales (**piña**) sobre un fondo cítrico (**piel de lima**), floral (jazmín) y herbáceo (**boj** e **hinojo**). Recuerdos a golosinas (plátano). En boca es fresco, afrutado y con una burbuja fina y chispeante. Final ligeramente amargo, característico de la variedad.

Vinos similares de la bodega:

Abadia Mediterrània Muscat e Ibericus Verdejo.

