

Pindal VERDEJO 100%

VIÑEDOS PROPIOS - VENDIMIA NOCTURNA

2022

En plena zona de la Denominación de Origen Rueda, sobre la meseta más elevada de Europa, bajo la influencia del río Duero y al amparo de una climatología singular y unos terrenos pedregosos, surge una uva espectacular, la variedad "Verdejo", reconocida y valorada en todo el mundo, para crear un vino único, con la personalidad y el carácter de Pindal.



Bodegas
PINDAL
Luis Fran
Vitivinor



UVA BLANCA AUTÓCTONA

Varietal: Verdejo 100%. Viñas viejas.
Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillantes y atractivos de la propia variedad.

Nariz: Es un caldo con elegancia, con aromas a vainilla, anisados y flor blanca.

Boca: Continúa esa elegancia y estructura con un largo post gusto, de sensaciones minerales, tostados y frutos secos debido a la longevidad de la procedencia de la uva.

RECOMENDADO PARA PESCADOS, CAZA, FOIE. MANTENER EL LUGAR FRESCO Y SECO. FUERA DEL ABASTO DE LA LUZ.

CONTIENE SULFITOS.

TEMPERATURA DE CONSUMO
5°
7°



Embotellado para: Luis Francisco López Martín (Vitivinor)
47220 por R.E. 8618 - VA / Nava del Rey Valladolid - España

www.pindalverdejo.com

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRODUCTO DE ESPAÑA