



## Las Amapolas Verdejo

**Bodega:** Bodegas La Granadilla

**Tipo:** Blanco

**D.O:** Rueda

**Graduación:** 13% vol.

**Variedad:** 93% Verdejo y 7% Sauvignon Blanc

### Elaboración:

Tras la vendimia, se realiza una maceración prefermentativa en frío a menos de 7°C y prensado, seleccionando el mosto yema. Este se desfanga controladamente para mantener sus aromas. La fermentación a baja temperatura (bajo 15°C) aporta equilibrio aromático y carácter frutal. El resultado es un ensamblaje perfecto de variedades representativas de la D.O.

### Cata:

El color de este vino es un brillante amarillo pajizo con irisaciones verdosas. En nariz, ofrece una alta intensidad de aromas frescos a fruta tropical (lichi, mango), albaricoque y flor blanca. En boca, es equilibrado, goloso y muy amable, con recuerdos persistentes de melocotón y frutas tropicales.