



## VERDEVAL

Verdeval es un blanco seco que gracias a su excepcional equilibrio entre acidez, cuerpo y aromas se convierte en un vino fresco y muy agradable de beber.

En su elaboración utilizamos Moscatel de Alejandría procedentes del Cabo de la Nao de viñas muy viejas ubicadas en zonas próximas al mar, además una pequeña proporción de Macabeo y Chardonnay de la Montaña Alicantina.

Acompaña perfectamente pescados, mariscos y arroces.

*Amarillo pajizo, brillante. Sorprenden los aromas naturales del moscatel (almizcle, pétalos de rosa, hierbabuena...) y del verdejo (melocontón, hinojo...). En boca es suave y perfumado reproduciendo, los aromas de la fase nasal. Notas de flor de manzanilla y recuerdos cítricos (pomelo y piel de naranja). Final persistente, lleno de frescura.*



**VARIEDADES:** Moscatel de Alejandría, Macabeo y Chardonnay.

**ORIGEN:** La Marina Alta y El Comtat.

**GRADUACIÓN:** 12,2°

**ACIDEZ:** 6 expresada en ácido tartárico.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:**  
5/7°

