



BODEGAS COMENGE

 **D**istribuciones  
**O**ca

## COMENGE VERDEJO



**FICHA TÉCNICA:** Variedad bastante rústica, resistente a la sequía, con un hollejo grueso y robusto, esto la hace menos sensible que otras variedades blancas a diferentes enfermedades. Viñedos plantados en 1896 en suelo de cascajos que hace tener un estilo personal: elegante, potente y profundo.



**VARIETADES:** 100% Verdejo.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Fermentado en depósito de acero inoxidable a baja temperatura en torno a 11 grados centígrados. Después de la fermentación se mantuvo en depósito de acero inoxidable en crianza sobre lías finas durante 2 meses.



**NOTA DE CATA:** Destaca por sus aromas de flores blancas, pétalos de rosa y lichi. En boca es equilibrado y serio, con cuerpo y una buena untuosidad alegrada por una maravillosa y fresca acidez, seco y sabroso, amplio y con un elegante y fino toque amargo de salida.

