

# VIÑA ADAJA

VERDEJO



**Variedad de uva:**  
VERDEJO D.O. RUEDA

**Viñedo y Viticultura :**

Uvas procedentes de nuestras fincas, situadas en el término de Matapozuelos, provincia de Valladolid, entre las riberas de los ríos Adaja y Eresma.

El suelo es arenoso-calizo, con textura limo arenosa.

La edad media del viñedo es de 25 años y el marco de plantación es de 3x3.

**Elaboración:**

Maceración de la uva en frío durante 8h y una posterior fermentación a 14°C, para una perfecta conservación de los aromas frutales y varietales.

**Embotellado:**

Finales de Enero.

**Maridaje:**

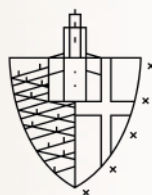
Aperitivos, mariscos, pescados-semigrasos, carnes blancas, quesos no curados, arroces, pasta, vegetales.

**Temperatura de servicio:**

Recomendado servir entre 8°C y 10°C.

**Consumo óptimo:**

Ahora y en los próximos 2 años



**GARCIA RÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS