

## LOS ARRÁEZ VERDIL

“ ÚNICO EN SU ESPECIE ”



### D.O.P. VALENCIA

#### VARIETADES

100% Verdil, 3 meses de maduración sobre sus lías

#### VIÑEDOS Y SUELOS

Uvas de la variedad autóctona Verdil, procedente de nuestros viñedos de más de 30 años de edad. El tipo de suelo es calcáreo y pobre en materia orgánica.

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino límpido y brillante de color amarillo pálido. Fresco y amplio en aromas que nos recuerdan a frutas de carne blanca, cítricos y a flores como azahar, lilas. En boca es afrutado, con notas herbáceas, su crianza de tres meses sobre lías aporta amplitud y untuosidad, que junto con su buena acidéz y retronasal potente lo convierten en un vino muy elegante.

Consumir entre 4° y 8°

#### MARIDAJE

Los Arráez Verdil acompaña muy bien platos de marisco, pescados, entremeses, platos ligeros y arroces, siendo un complemento perfecto de la dieta mediterránea.

#### DATOS TÉCNICOS

pH 3,4  
Acidez Total : 5,4g/L  
Azúcar Residual : <4  
Alc : 12,5 % Vol.

#### PALETIZACIÓN

Formato : 0,75  
Bot. por Caja : 6  
Bot. por Pallet : 540

Los Arráez Verdil pertenece a la colección de Vinos de Autor diseñada por nuestro enólogo Toni Arráez.

Un vino único, exclusivo elaborado con una antigua variedad de Terres Dels Alforins.

¿ Sabías qué...? El Samaruc, es un pequeño pez endémico, una especie autóctona del Parque Natural de la Albufera en peligro crítico de extinción, como nuestra querida Verdil. Este proyecto es nuestra apuesta por la recuperación de variedades autóctonas.