

AZUMBRE D.O. RUEDA VERDEJO 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Azumbre é um vinho produzido pela renomada Bodega Cuatro Rayas, utilizando uvas da variedade Verdejo. O processo de vinificação inclui uma maceração a frio por quatro horas, seguida de fermentação em tanques de aço inoxidável. De cor amarelo-limão, este vinho apresenta aromas suaves de frutas doces, como damasco e manga, com um toque sutil de funcho. No paladar, revela uma doçura equilibrada com notas de frutas frescas, culminando em um final harmonioso e prolongado. É um exemplar que destaca a tipicidade da região vinícola de Rueda.

● ESTILO: BRANCOS FRUTADOS

Vinhos em que predominam aromas de frutas e flores e sabor de frutas, com maior ou menor intensidade, dependendo do vinho. Seus aromas e sabores remetem a frutas brancas e amarelas, como abacaxi, maçã, maçã verde, melão, pêssigo ou maracujá. Sua estrutura pode ser leve ou média. São refrescantes e em sua maioria são secos.



País:

Espanha



Uva:

Verdejo



Temperatura:

6°C a 8°C



Abrir e consumir após:

Abrir e beber



Teor alcoólico:

12,5%



Corpo:

●●○○○



Sequência no serviço da seleção

1º

● HARMONIZAÇÃO

Peixe de carne branca, Pimentão Recheado, Queijo Minas, Salames mais salgados, Pescada frita, sushi e sashimi, Tempuras e Atum com molho acebolado e pimentão.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.