



# bodega Traslagares

## TRASLAGARES 100% VERDEJO 2019



Producto de nuestra viña de más de 25 años, situada a escasos metros de la bodega en el término municipal de Rueda, en un terreno con las características que han dado tradicionalmente la máxima calidad a los vinos verdejos de esta denominación, y que nos recompensa cada vendimia con un fruto sano, de marcada tipicidad y lleno de promesas, proporcionándonos la mejor materia prima para la elaboración de este excepcional verdejo.

**TRASLAGARES 2.019** es expresivo, elegante, con gran personalidad y carácter, a la vez que joven y fresco.

A la vista es brillante, cristalino, de pálido color amarillo ribeteado de verdes, con un resultado en su conjunto muy sugerente y atractivo.

En nariz, nos encontramos con un potente olor de fruta blanca y de hueso: melocotón y manzana verde, matices de hierba y monte bajo (anises, tomillo, heno) y un toque mineral que nos evoca el terruño.

En boca es fresco, fino, muy untuoso y estructurado, con una espléndida acidez y con un final largo, redondo y ligeramente amargo, que provoca el deseo de dar otro sorbo.

Una buena acidez junto con un periodo de crianza sobre sus lías más finas hará que se mantenga fresco y conserve toda su complejidad aromática aportando al consumidor, una grata experiencia.

### Recomendaciones

Todo ello hace que, servido entre 8 y 9°, sea excelente acompañante de todo tipo de tapas, pescados y mariscos, platos de pasta y arroces, verduras y entrantes y, como no, de agradables reuniones de amigos y momentos de placer.

### Conservación

Lugar suavemente ventilado y oscuro.  
Temperatura óptima: 6°-10°C.