



[CÆCUS VERDERÓN]

Las uvas se recogen de forma manual y el mosto fermenta en barrica de roble americano donde permanece 5 meses durante los que periódicamente se realiza un 'batonnage' hasta que adquiere su complejidad y volumen manteniendo la frescura y el carácter frutal.

DATOS TÉCNICOS: **Grado alcohólico:** 13%. **Variedad:** Viura 95% y Malvasía 5%. **Crianza:** 5 meses en barrica de roble americano. **Temperatura de consumo:** de 10 a 12°C.

NOTAS DE CATA: Cæcus Verderón es un blanco de aspecto brillante. En nariz es intenso y limpio, buena tipicidad, aromas florales y de fruta blanca como manzana y plátano, suaves notas de coco y vainilla que le aportan complejidad. En boca es sabroso, con una acidez ligeramente cítrica y bien equilibrada que le da viveza y frescura, postgusto largo y agradable. Es ideal como aperitivo y para acompañar a pastas y arroces, carnes blancas, marisco y todo tipo de pescados a la plancha o en salsa.



[WHITE VERDERÓN]

The grapes are harvested by hand and the juice fermented in American oak barrels where it remains five months, during which time the lees are stirred periodically, until it acquires the desired complexity and volume, maintaining its freshness and fruitiness.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: **Alcohol content:** 13%. **Variety:** Viura 95% and Malvasía 5%. **Crianza:** 5 months in an American oak barrel. **Serving temperature:** between 10 and 12°C.

TASTING NOTES: Cæcus Verderón is a shiny white wine. On the nose, the wine is intense and clean, showing good typicity, with aromas of flowers and white fruit such as apples and bananas, soft hints of coconut and vanilla that add complexity. Tasty on the palate, with a well balanced and slightly citrus acidity that makes it lively and fresh, with a long and pleasant aftertaste. It is ideal as an aperitif and to accompany pasta and rice, poultry, seafood and all kinds of fish (grilled or served in sauce).



Cantón de la Concepción, 6
01340 ELCIEGO (Álava) SPAIN
PHONE> +34 945 60 60 63
FAX> +34 945 60 66 97

www.pagodelarrea.com