

# WINE LOVERS

Faustino Rivero Ufencia

## VERDEJO "LA CHONI"

I.G.P. Vinos de La Tierra de Castilla



### TERROIR TERROIR

Clima de tipo continental, con influencia del mediterráneo al este y al oeste influencia de la meseta de La Mancha. Clima soleado, con unas 3.000 horas de sol al año y precipitaciones de unos 300 L/m<sup>2</sup>. Suelos calizos, con una permeabilidad media. Son suelos pobres con bajo contenido de materia orgánica, pH alto y baja salinidad de textura franca a franco arenosa, lo que otorga una buena aireación.

*Continental climate, with the influence of the Mediterranean from the East and the meseta of La Mancha from the West. Sunny climate, with approximately 3.000 hours of sunshine and 300 L/m<sup>2</sup> of rainfall a year. Calcareous soils with medium permeability. Poor soils with low organic matter content and good texture, that provides good drainage. High pH and low salinity.*

### VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Vino elaborado con uvas originarias de viñedos a 800 metros sobre el nivel del mar. Fermentado a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino es sulfitado y mantenido en frío con movimiento de lías, para conservar un ambiente sin oxígeno y obtener redondez en boca.

*Wine made with grapes originating from vineyards at approximately 600 meters above the sea level. Fermented at low temperature in stainless steel vats. Once alcoholic fermentation is finished, the wine is sulphated and kept cool, stirring the lees, in order to maintain oxygen free environment and gain roundness in mouth.*

#### TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Blanco *White*

#### ALCOHOL ALCOHOL

12% Vol.

#### VARIETADES VARIETIES

Verdejo

### NOTAS DE CATA DATA SHEET



#### VISUAL APPEARANCE

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. *Bright yellow-green colour*



#### OLFATO AROMA

Aromas frutales como el melocotón se combinan en nariz con la hierba cortada y notas cítricas. *Fruity hints as peach with mown grass aromas.*



#### GUSTO TASTE

Fresco y jugoso con tonos frutales. Volumen y persistencia en boca con una acidez bien integrada y un final largo y mineral. *Fresh and juicy with fruity. Volume and persistence in mouth with a well-integrated acidity and a long and mineral finish.*



#### TEMPERATURA

#### TEMPERATURE

Servir entre 6 y 8°C  
*Serve at 6 to 8°C.*



#### MARIDAJE PAIRING

Ideal con mariscos, pescados y arroces.  
*Ideal with seafood, fish or rice dishes*

### ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile.

*Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.*