



Caecus Verderon

El vino blanco de Pago de Larrea. Un fermentado en barrica que demuestra sin complejos que en Rioja también se hacen grandes vinos blancos.

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 13,0%.

Varietal: Viura 95% y Malvasía 5%.

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano.

Temperatura de consumo: de 10 a 12°C.

NOTAS DE CATA:

Caecus 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.

