



Vino Blanco D.O. Rueda. Variedad: Verdejo. Uvas provenientes de suelos arenosos, y utilizando para su elaboración el sistema de criomaceración. Amarillo pajizo con reflejos verdáceos y disco muy brillante.

Aromas nobles, muy limpios y definidos: pera, grosella y pétalos de rosa que dejan paso al clásico matiz anisado e hinojo fresco. Recuerdos a cítricos. En boca suave y meloso, con gran carnosidad que nos envuelve la boca gratamente y nos llena de frescura, paso de boca vivo, nervioso y con un peculiar final de boca amargoso cargado del carácter único del que es poseedora la verdejo. Persistencia muy prolongada. Vino noble y pleno de carácter que hará las delicias de los paladares más exigentes. Pruébelo con pescados de fuerte sabor como el bonito o el salmón o atrévase a hacerlo con quesos finos no muy fuertes. Temperatura de servicio: Es conveniente servir entre 8 °C y 10 °C.



Rueda Appellation of Origin White Wine. Variety: Verdejo. Grapes are grown in sandy soils and undergo chryomaceration. Straw yellow in colour, with some greenish reflections and very bright edge.

tresolmos

Noble, very clean and well-defined aromas of pear, redcurrant and rose petals that lead to the classic aniseed and fresh fennel notes which are laced with citrus fruit Soft and sweet flavours with a quite fleshy texture pleasantly coat our mouth. Good fresh mouthfeel, lively mid-palate, nervy intensity with a very special bitter finish with the unique strong Verdejo character. Very lingering finish. Noble wine filled with character that will wonderfully please even the most demanding palates. Try this wine with strong flavoured fish, such as tuna or salmon. Dare to try it with mild and very fine cheeses. Serving temperature: Best served at between 8 °C y 10 °C.

VERDEJO
CLASSIC



上品でストレートな芳香と洋ナシ、グーズベリーやバラの花びらから伝統的なアニス酒や新鮮なウイキョウの香りが感じられ、ほのかに柑橘系の果実香が漂います。

ソフトで甘いその味わいは、肉付きがよくフレッシュ。酸味がしつかりしていてバランスがとれており、最後に残るかな苦味はベルデホ特有のもので、持続性のある余韻の長いワイン。

原産地呼称ルエダの白ワイン。使用品種：ベルデホ砂質の土壌で採れたブドウを使い、クリオマセレーションで作られたワイン。
緑の光沢をもつ淡黄色で、ディスプレイはととも明るい。

上品で様々な特徴をもつこのワインはワインの専門家家の厳しい舌にも満足して頂けることでしょう。マグロや鮭といった香りの強い魚料理や、あまり癖がなく品のよいチーズとごいっしょにご賞味ください。

飲用適温：お薦めは 8～10 度です。

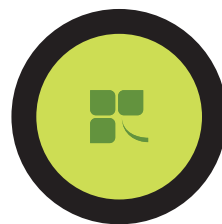


Witte Wijn D.O. Rueda. Variëteit: Verdejo. Druiven afkomstig van zanderige grond en gemaakt met gekoelde vergisting. Strogele kleur met groene tinten en glanzende weerspiegeling.

tresolmos

Impressies van citrusvruchten. In de mond zacht en zoet, een vol aangenaam en fris karakter, een pittige aanzet, ietwat onrustig en een kenmerkende finale met de unieke bittere smaak van de Verdejo. Lange afdrank. Een nobele en volle wijn die de meest kristische kenners zal bekoren. Deze wijn gaat goed samen met vis met een uitgesproken smaak zoals tonijn of zalm of met fijne, eerder zachte, kazen. Serveertemperatuur: opdienem tussen 8 °C - 10 °C.

VERDEJO
CLASSIC



トレス・オルモス