

VINOS DISFRUTONES

PARADÓJICO VERDEJO**El vino más contradictorio del mercado**Ilustrado por **JAVIRROYO****HISTORIA**

Vivimos contradicciones diariamente. Cuando pedimos sacarina con el café después de una comilona, imprimimos entradas on line o queremos que llegue el fin de semana para descansar y luego no paramos en casa. Al vino blanco le ocurre lo mismo. En esencia es una gran contradicción porque el vino blanco nunca es blanco (y es que si es blanco y en botella es otra cosa, y lo sabes). Y qué decir cuando comentamos ufanos que el vino tiene que ser tinto y luego no perdonamos un blanco fresquito. Reconozcámoslo estamos llenos de contradicciones. Somos así y no pasa nada.

Paradójico Verdejo nos acerca con retranca a nuestras paradojas y las del vino blanco. Y lo hace con un verdejo: fresco, brillante a la vista, floral y afrutado en nariz; y de paso largo en boca. Porque las contradicciones pueden ser maravillosas.

CATA

Visual: amarillo pálido con reflejos verdosos, muy limpio y brillante.

Nariz: floral primero, acomplejándose al moverlo con aromas que recuerdan a la manzana verde y a las frutas tropicales como la maracuyá.

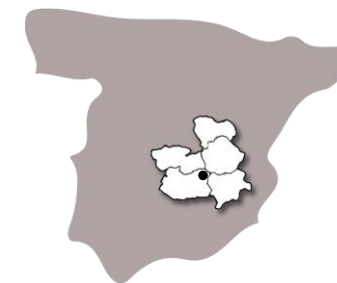
Boca: fresco, suave y afrutado; destaca la armonía entre sus componentes y presenta un final de boca largo.



VINOS DISFRUTONES

PARADÓJICO VERDEJO**El vino más contradictorio del mercado****ORIGEN**

No hay uva blanca más paradigmática en España que la verdejo. Una variedad autóctona de nuestro país que en la llanura manchega crece en unas condiciones inmejorables gracias a su clima continental de temperaturas extremas, sus suelos calizos y su situación a 660 m sobre el nivel del mar. Es aquí, en Vinícola de Tomelloso y en sus parcelas situadas entre Argamasilla de Alba, Tomelloso y Campo de Criptana, donde crece y elaboramos Paradójico Verdejo.

**INFORMACIÓN TÉCNICA****Denominación:** IGP Tierra de Castilla**Varietades:** verdejo**Añada:** 2020**Viñedo:** viñedos en espaldera de 10 a 15 años. Suelos calcáreos donde la vid crece a poca profundidad**Elaboración:** prensado neumático a baja presión, fermentación a baja temperatura (15 °C) en depósitos de acero inoxidable**Crianza:** trabajo con lías posterior en el propio depósito**Grado:** 12,5% / **Ph:** 3,30