



## REAL COMPAÑIA DE VINOS VERDEJO



PAÍS ESPANHA

REGIÃO CASTILLA LA MANCHA

SUBREGIÃO -

**BRANCO | SAFRA 2021**

Um varietal feito com uma das castas brancas mais aromáticas e queridas da Espanha, a Verdejo.

**VARIEDADES:** 100% Verdejo

### VINIFICAÇÃO

Proveniente de vinhedos com idade média de 20 anos da Região de Castilla La Mancha, sobre solo argilo-calcáreos. A uva è desengaçada e prensada delicadamente, passando por breve maceração a frio para preservar os aromas mais delicados. O mosto fermenta por 12 dias em tanques de aço inox a uma temperatura controlada.

### AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira.

### NOTAS DE PROVA

De cor amarelo pálido com tons esverdeados. Um vinho muito equilibrado nos aromas, com fragrâncias do campo, frutas cítricas e aromas exóticos. Na boca ele é bastante vivo e fresco característico e original da variedade.

### HARMONIZAÇÃO

Um vinho muito bom para acompanhar a culinária asiática em especial sushis, mesmo os mais condimentados, além de peixes, saladas e frutos do mar.

### VINHO

Vibrante é o melhor adjetivo para descrever este Verdejo. Seu corpo é ligeiro e os sabores frutados com notas herbáceas saltam do copo, muito fresco ele é ótimo para os dias mais quentes, capaz de alegrar qualquer ambiente.

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

VARIETALES

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Real Companhia de Vinos é gerida pela família Murua, sua história no negócio do vinho remonta o ano de 1926, quando José Villaverde Murua iniciou a produção de vinho em Rioja. A fundação da Real Companhia é mais recente, seus vinhos mostram o estilo moderno espanhol, fresco e frutado. A vinícola é dirigida com a filosofia de unir as tradições vitivinícolas de longa data e novas tecnologias fazendo com que seus vinhos expressem as melhores qualidades das uvas cultivadas na região de La Mancha, parte central da Espanha. Seus vinhos são produzidos a partir de uvas colhidas de vinhas com 30 a 70 anos de idade, cultivadas em solos pedregosos ricos em calcário vermelho, que vai conferir estrutura nos vinhos. Durante os meses de verão a temperatura durante o dia pode chegar a 40°C com grande contraste entre as temperaturas diurnas e noturnas que ajudam as uvas a alcançar um ótimo amadurecimento. Além disso, o clima continental da região permite invernos frios e verões bem quentes. A Real Companhia é um lugar onde o sol ilumina mil paisagens diferentes, aonde cada vinha é única e cada novo dia uma celebração. Seus vinhos unem uma diversidade de origens, sabores e estilos. Um conjunto de vinhos autênticos, feito para um consumidor cosmopolita, cheio de paixão e que sente prazer em desfrutar vinhos Espanhóis.

CÓDIGO DO PRODUTO  
**MUR01200**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**8425132990258**

CAIXA  
**06x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**1842513222066**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo

Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)

Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)