



# PARRA Jiménez

## PARRA JIMÉNEZ VERDEJO



*Lo que hace este vino especial:*

*Un vino blanco fresco y sutil hecho con la uva Verdejo, una variedad autóctona del centro de España que está encontrando cada vez más adeptos en todo el mundo.*

**Varietal:** Verdejo Orgánico 100%.

**Vinificación y Crianza:** Fermentado y criado en depósitos de acero.

**Nota de cata:** Pulido de oro con reflejos verdes en el vidrio. Tiene en nariz un toque de limón en conserva, carne de membrillo y melocotón blanco sobre una fuerte mineralidad pizarrosa. En boca el vino es fresco, seco y tonificante con un sabor cítrico fino y una mineralidad intrigante que dan ganas de disfrutar una y otra vez.

**Maridaje:** Mariscos crudos, pescado a la parrilla, pollo asado.  
Pruebe como: Un aperitivo.

**Contenido alcohólico:** 12,5%

