



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

FINO VERBENERA

Descripción

Tipo: Vino Fino de la DO Montilla-Moriles.

Varietal y procedencia: uva pedro ximénez de las zonas de Calidad Superior de la Denominación de Origen (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Elaboración: selección de mostos de “yema”, fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.

Crianza: biológica bajo velo de flor. Sistema de criaderas y solera durante un periodo de 3-4 años en botas viejas de roble americano.

Nota de cata

Aspecto: límpido y brillante. Amarillo pálido.
Aroma: agradablemente punzante. Recuerdos a madera y frutos secos (almendra).
Sabor: rico, sabroso y levemente amargo. Postgusto de madera y frutos secos.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $\leq 2,5$ g/litro.
Grado alcohólico: 15% Vol $\pm 0,30$.
Acidez titulable (ácido tartárico): $4,40 \pm 0,50$ g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,60$ g/litro.

Gastronomía

Salazones, sopas frías, marisco, frituras de pescado, arroces. Todo tipo de aperitivos.

Servir a 8-10 °C, idealmente en copa de vino.

Recomendado por
[The New York Times](#) (Abril 2020)