

# LA MISIÓN

menade

[ MADE BY NATURE ]



Elaborado con Verdeja, La Misión procede de cepas centenarias plantadas en fincas con suelos principalmente arenosos. La 'Verdeja' presenta unos rasgos morfológicos distintivos, las uvas son más pequeñas, los racimos más ovalados y es más resistente a enfermedades como la botrytis, por presentar una piel gruesa. Los aromas son la expresión del auténtico Verdejo, presentan una mayor rusticidad, pero también mayor autenticidad. Los parámetros analíticos revelan acideces más elevadas y uvas más concentradas.

El vino acaba de fermentar y cría durante 10 meses parte en barricas de roble francés de 500 litros; parte en tinajas y parte en tinajas de distintas capacidades elaboradas con un porcentaje de la arcilla proveniente de las propias fincas de Menade. Una vuelta al origen más terrenal.

<b>Productor:</b>	Menade
<b>Denominación:</b>	V.T. Castilla y León
<b>Origen:</b>	España / Castilla y León
<b>Graduación:</b>	13 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>PH:</b>	3,27
<b>Acidez:</b>	5,37
<b>Variedades:</b>	Verdeja 100%
<b>Vino ecológico:</b>	Sí
<b>Suelo:</b>	Arenoso
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	Prensado de racimos enteros, posterior conducción del mosto a barricas de 500 litros de roble francés de diferentes años de vida. Con levaduras salvajes. Permanencia del vino en constante maduración en las instalaciones de Menade del siglo XVIII y, sobre sus sedimentos (lías)
<b>Crianza:</b>	10 meses parte en barricas de roble francés de 500l ; parte en tinajas y parte en tinajas de distintas capacidades con un porcentaje de la arcilla proveniente de las propias fincas de Menade.
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble francés
<b>Temperatura de servicio:</b>	10-14°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Blanco

# LA MISIÓN

---

## MARIDAJE

Pescados, mariscos, cocina oriental

## NOTAS DE CATA

Color: predominancia del amarillo, bañado con reflejos dorados.

Aroma: presencia inmediata de minerales, ahumados y de frutas maduras. Inolvidables corrientes herbáceas - tomillo, laurel e hinojo.

Boca: graso, enriquecedor con mucho volumen. Extenso y fresco posgusto. Elegancia, personalidad y tipicidad se pasean en el final de este vino.