

## PALOMO COJO 2023

**Bodega:** Félix Lorenzo Cachazo  
**Denominación de Origen:** Rueda  
**Variedad de Uva:** 100% Verdejo

### Descripción de Viñedos y Zona

**Zona:** El vino Palomo Cojo proviene de la región de Rueda, situada en la comunidad autónoma de Castilla y León. La DO Rueda es reconocida por su clima continental, con inviernos fríos, veranos calurosos y una gran oscilación térmica entre el día y la noche, lo que favorece la concentración de aromas y sabores en las uvas.

**Viñedos:** Los viñedos se encuentran a una altitud de entre 600 y 800 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son mayoritariamente pedregosos y calcáreos, con buena capacidad de drenaje. Estas condiciones permiten que las vides desarrollen raíces profundas, extrayendo minerales que aportan complejidad al vino.

### Elaboración

Las uvas se vendimian de manera manual en su punto óptimo de madurez para preservar su frescura y acidez natural. Tras el despalillado y prensado suave, el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que ayuda a mantener los aromas varietales del Verdejo. Posteriormente, el vino se clarifica y se filtra antes de ser embotellado, asegurando su limpidez y estabilidad.

### Nota de Cata

**Vista:**

**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**Brillantez:** Limpio y brillante.

**Nariz:**

**Aromas Primarios:** Intensos aromas de frutas tropicales como piña y mango, junto con notas cítricas de limón y pomelo.

**Aromas Secundarios:** Notas herbáceas características del Verdejo, como hinojo y hierba recién cortada.

**Aromas Terciarios:** Toques minerales y un leve matiz floral.

**Boca:**

**Ataque:** Fresco y vivaz.

**Cuerpo:** Ligero a medio, con una acidez bien equilibrada.

**Sabor:** Predominan las frutas tropicales y cítricas, con un final ligeramente amargo y persistente, típico del Verdejo.

**Persistencia:** Media, con un retrogusto refrescante y afrutado.

# LA SELECTA

*Zona Gourmet*

## Maridaje

Este vino es ideal para acompañar mariscos, pescados blancos a la parrilla, ensaladas frescas, arroces y pastas con salsas ligeras. También marida bien con tapas y aperitivos como aceitunas, quesos frescos y embutidos suaves.

## Recomendaciones de Uso

**Temperatura de Servicio:** Servir entre 8-10°C para disfrutar plenamente de su frescura y aromas.

**Decantación:** No es necesario decantar, pero se recomienda abrir la botella unos minutos antes de servir para permitir que el vino respire.

**Conservación:** Mantener las botellas en un lugar fresco y oscuro, en posición horizontal para asegurar la correcta conservación del corcho.

