AURA

VERDEJO 2025

VENDIMIA NOCTURNA

RUEDA

Su marcada personalidad se mantiene a lo largo de las añadas, haciendo de Aura Verdejo Vendimia Nocturna el buque insignia de Aura.

Variedad

Verdejo.

Viñedo

Situados a 730 m de altitud en la meseta castellana. Suelos con gran concentración de cantos rodados en la superficie, con bajo contenido de materia orgánica, buena aireación y drenaje.



Ciclo 2025

Invierno marcado por suaves temperaturas seguido de una primavera cálida y lluviosa. El verano estuvo marcado por una ola de calor. La climatología favorable en época de vendimia favoreció una óptima sanidad del fruto.

Elaboración y crianza

Vendimia nocturna para garantizar que la uva entra en bodega a baja temperatura (entre 10° y 15 °C), para extraer más aromas varietales. Fermentación en inoxidable seguida de una crianza sobre lías finas de al menos 4 meses en depósito para ganar en complejidad y volumen en boca.

Notas de cata

Color. Amarillo limpio y brillante con tonos verdosos.
Nariz. Intensos aromas a fruta blanca, cítricos dulces, boj y los típicos tonos minerales de la variedad, balsámico y matices anisados.
Boca. Amplia entrada en boca, con una estructura que persiste.

Maridaje

Mariscos y pescados crudos, cremas, foies, carnes blancas, escabechados y quesos frescos. Al ser un vino tan intenso es perfecto también con carnes rojas, debido a su estructura en boca.

Nuestro compromiso para lograr un impacto ambiental neutro nos ha llevado a reducir el peso de nuestras botellas.

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | GUIOA
"El vino solo se disfruta con moderación"

PART OF SOGRAPE

Servicio: 8-10ºC. Graduación: 13,5% Ácido tartárico: 5.4 g/l pH: 3.45