



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

**PREGÓN**  
VERDEJO

- Elaborado con la variedad verdejo proveniente de uvas seleccionadas de viñedos entre 10 y 20 años. Vendimia nocturna.
- Desfangado en frío y fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable.
- Servir entre 6º y 8ºC.
- Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Limpio y brillante.  
Aroma a frutas blancas con un fondo herbal y anisado.  
En boca es sabroso, fresco y equilibrado. De entrada suave y final persistente.  
*Alérgenos: Contiene sulfitos*
  
- Made with the variety verdejo coming from grapes selected from vineyards between 10 and 20 years. Night grape harvest.
- Cold deflated and fermentation at 16°C in stainless steel tanks.
- Serve between 6° to 8°C.
- Straw yellow color with greenish irises. Clean and bright.  
Aroma to white fruits with an herbal and aniseed background.  
In the mouth it is tasty, fresh and balanced. Soft and persistent finish.  
*Allergens: Contains sulfites*