



DEMIMO



2012

DEMIMO

RUEDA
DENOMINACION DE ORIGEN

Product of Spain



MIGUEL ARROYO IZQUIERDO DEMIMO VERDEJO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Color: amarillo dorado pálido y brillante, con grandes destellos verdes propios de la uva verdejo. Muy rico en poli alcoholes glicéridos y con abundante restos de carbónico en suspensión que van desapareciendo al mover la copa.

Nariz: Aromas de intensidad media-alta de frutas de carácter tropical (maracuya, mango...), junto con notas ligeras herbáceas (eneldo, anises, hierbas de río...), incluso cítricas (pomelo). Según va pasando el tiempo aumenta su intensidad y en sensaciones aromáticas, asomando alguna nota mineral (tiza, yeso...).

Boca: el ataque es ligeramente dulce (por la riqueza de poli alcoholes glicéridos). Al paso por boca, ofrece un buen extracto con una acidez maravillosa (suma de la acidez tartarica del vino con los restos de CO2), que compensa o equilibra el glicerol. Ligero picorcillo por ese CO2, que lo hace agradable. Final de boca con amarguillos almendrados muy finos. En retronasal largo y amplio, con un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo acido-amargo.

PRODUCT DESCRIPTION

Colour: *Pale golden yellow, bright with a green hue, characteristic of the verdejo grape.*

Nose: *Intense aromas of tropical fruit (Passionfruit, mango), citrus, along with a light herbaceous note (dill, river grass). As time passes the aromas become more intense with a hint of minerality coming through.*

Mouth: *The first impression is one of slight sweetness, leading into a rich middle palate with a small amount of spritz from the dissolved CO2. There is a lovely bitter almond character which comes through with the zingy acidity, and the wine finishes long, broad and balanced.*

C/ Real, 34 · 47419 PURAS (Valladolid)
Teléfono y Fax 983 626 095
info@arroyo-izquierdo.com
www.arroyo-izquierdo.com