



**TOMILLAR**  
ROCÍO  
VERDEJO SEMI SWEET



••••  
VIRGEN DE **V** LAS VIÑAS  
1961



**TOMILLAR**  
**ROCÍO**  
VERDEJO SEMI SWEET



## TOMILLAR ROCÍO Verdejo Semi Sweet

### DATOS TÉCNICOS

**Variedades de Uva:** 100% Verdejo.

**Indicación Geográfica Protegida:** D.O. La Mancha.

**Elaboración:** La uva, despallada y estrujada, se encuba a baja temperatura unas pocas horas en depósitos Ganimed® que permiten una maceración pelicular de los hollejos en un ambiente saturado en CO<sub>2</sub>. Posteriormente, el mosto flor se desfanga según un proceso dinámico y fermenta a muy bajas temperaturas hasta que su contenido en azúcares es el adecuado, momento éste en el que se detiene la fermentación con la filtración del mostovino y enfriándolo a temperaturas muy bajas.

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Fase Visual:** Amarillo lima, pálido con reflejos verdosos.

**Fase Olfativa:** Aromas muy finos a manzana verde, albaricoque y confituras.

**Fase Gustativa:** Muy equilibrado, ligero y envolvente con un paso elegante dejando un final de boca persistente y fresco.

### MARIDAJE

Ideal con "Tapas", mariscos, quesos y postres.

# TOMILLAR ROCÍO VERDEJO SEMI SWEET



## TOMILLAR ROCÍO Verdejo Semi Sweet

### TECHNICAL DATA

**Grape variety:** 100% Verdejo.

**Protected Geographical Indication:** D.O. La Mancha.

**Preparation:** After destemming and pressing, the grapes are vatted at low temperature for a few hours in Ganimed® tanks where the maceration of the skins takes place in a CO<sub>2</sub>-saturated atmosphere. Subsequently the free-run juice is racked and ferments at very low temperatures until the right sugar content is reached, at which time the fermentation process is interrupted by filtering the vin bourru wine and chilling it at a very low temperature.

### WINEMAKERS' S TASTING NOTES

**Look Stage:** Pale lime yellow with greenish reflections.

**Scent Stage:** Very fine aroma of green apple, apricot and preserves.

**Taste Stage:** Well-balanced, light and enveloping, elegant mid-palate, leaving a fresh and persistent aftertaste.

### PARING

Pairs perfectly for aperitif, tapas, seafood, cheese and desserts.



TOMILLAR  
TEMPRANILLO



TOMILLAR  
ROSADO MERLOT



TOMILLAR  
LORENZETE AIRÉN



TOMILLAR ROCÍO  
VERDEJO SEMI SWEET

Botella: Bordelesa 750ml

Bottle: Bordeaux 750 ml

Altura Height	Peso Llena Full Weight
313 mm	1,2 kg

Código EAN  
EAN CODE

8414601137171

Embalaje: Caja de 12 botellas

Packing: 12 bottles case

Altura Height	Profundidad Depth
314 mm	300 mm

Anchura Width
225 mm

Pallet : botellas / bottles : 900

Cajas / Cases: 75 Pisos / Layers: 5

Altura Height	Profundidad Depth	Anchura Width
1620 mm	1200 mm	1000 mm

Peso Weight
1107 kg

VIRGEN DE  LAS VIÑAS  
1961

Ctra. Argamasilla de Alba, 1.

13700 TOMELLOSO, Ciudad Real - ESPAÑA

Tel. +34 926 510 865 Fax. +34 926 512 130

atencion.cliente@vinostomillar.com - www.vinostomillar.com