Palomo Cojo

VERDEJO 100%

Elaborado únicamente con uva de Verdejo, Palomo Cojo es un vino que cumple todos los preceptos para ser considerado un caldo con Denominación de Origen Rueda, la más antigua de Castilla y León. En ese paisaje incomparable, de suelos cascajosos y pedregosos, encontramos el Verdejo, una de las mejores uvas blancas de España, que se ha convertido casi en sinónimo de Palomo Cojo. Los vinos que produce el Verdejo suelen tener una gama de colores que van del amarillo verdoso al pajizo.

UNESDI

Éste es el caso de Palomo Cojo, cuyos aromas intensos a fruta, con matices herbáceos, explican en gran medida su éxito. No es éste, sin embargo, el único secreto que guardan las botellas de Palomo Cojo. Y es que en su elaboración, todo está encaminado a conseguir el equilibro perfecto de colores,aromas y sabores que convierten a este caldo en un vino redondo y muy equilibrado. Palomo Cojo es el maridaje perfecto para pescados salseados y al horno, risottos de setas y espárragos trigueros, ensaladas y shushi.

Palomo Cojo

VERDEJO 100%

UNESDI

Palomo Cojo

VERDEJO 100%

NOTA DE CATA

Un color heno con chispazos de verde lima.

En primer lugar el vino nos aporta mucha fruta tropical y en segundo cáscara de lima y limón.

Es un vino seco con una acidez vivaz que te recuerda a manzana fresca y una salinidad equilibrada.

Palomo Cojo es un vino refrescante que va genial con tacos de pescado y risotto de verduras.

UNESDI