

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lozano Marques De Toledo Verdejo 2023
Vinícola	Bodegas Lozano
Safra	2023
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	branco
Castas	Verdejo
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Verdejo é uma das castas brancas mais antigas e tradicionais da Espanha. Por muito tempo ficou esquecida, até que em meados da década de 1980, a renomada vinícola Marqués de Riscal a reviveu. Desde então, a variedade está desfrutando de seu momento de glória no país.

Este exemplar foi elaborado pela Bodegas Lozano, uma vinícola com raízes profundas em Villarrobledo (La Mancha), onde suas primeiras vinhas foram plantadas em 1853. É um vinho que carrega o legado de quatro gerações dedicadas a explorar e dominar o *terroir* da região.

A Marqués de Toledo é uma das mais emblemáticas criações da Lozano, que é detentora da marca desde 1920, ou seja, mais de um século de tradição.

Fresco e vibrante, este branco é resultado de vinhedos inseridos em solos argilo-calcários pobres, em altitudes entre 500 e 700 metros, na própria Villarrobledo. A região se destaca pelo clima continental, marcado por uma grande amplitude térmica – com temperaturas que variam de 0 °C no inverno a até 40 °C no verão. Essa combinação de fatores é perfeita para a Verdejo, que se desenvolve especialmente bem em condições assim.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas de polpa branca, em especial pera, maçã e pêssego, escotados por toques de frutas cítricas maduras e uma delicada nuance floral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, exibe um perfil fresco e muito vivo; sua acidez está perfeitamente dosada, e em sintonia com uma bela profundidade de sabores, que continuamente convidam ao próximo gole

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões