



LA INOLVIDABLE

WINE CARD COLLECTION

VARRON CUVÉE ESPECIAL

Ángeles y Alberto, una pareja apasionada por el vino, decidieron en 2018 cumplir su sueño: crear su propia bodega, El Lagar de Moha. Desde el inicio, la ecología fue su guía, cuidando sus viñedos con tratamientos naturales y biodinámicos para protegerlos de manera preventiva. Su dedicación los llevó a ser la primera bodega biodinámica certificada en la DO Rueda. Con uvas de gran calidad, elaboran vinos que mezclan lo tradicional con lo innovador, sorprendiendo a cada paso. Además, restauraron con cariño una antigua casona del siglo XVIII, donde hoy dan vida a sus vinos, en un espacio lleno de historia.

Vino blanco joven, 100% Verdejo

DO Rueda

Añada 2022

- ✦ **Descripción:** El vino es brillante, limpio y con reflejos dorados. Tiene una gran intensidad aromática, predominando notas minerales y de frutas con hueso junto con notas ahumadas y tostadas muy ligeras. Aparecen también notas herbáceas como el hinojo y tomillo. En boca tiene una gran complejidad junto con una sensación muy cremosa, sedosa y untuosa. Buen paso de boca y con un final largo y persistente.
- ✦ **Maridaje:** Es el vino perfecto para beber solo o con platos de pescado, marisco, pasta, arroces o carnes blancas. También se puede maridar con pescados ahumados, como salmón, atún blanco o trucha, entre otros.

