



BODEGAS REGAJO

EL COMPÁS

La fresca en un semidulce natural con los recuerdos a notas frutales y el toque preciso de dulzura, semblanza del origen.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO Y VENDIMIA

En una pequeña bodega de la casa familiar de la Calle El Compás de Fregenal de la Sierra nacieron, allá por la década de 1950, los primeros vinos de **Bodegas Regajo**, frescos como este semidulce, para empezar a marcar el compás en cada momento, sin gas carbónico añadido y con la uva Macabeo.



INFORMACIÓN TÉCNICA

IGP: Vino de la Tierra de Extremadura.

SUELO: Arcilloso, de secano.

VARIEDADES DE LA UVA: Macabeo.

VENDIMIA: A mano en cajas de entre 15 y 20 kilos, desde primeras horas de la mañana

FERMENTACIÓN: En acero inoxidable.

ORIENTACIÓN: Noreste-suroeste.

LOCALIDAD: Fregenal de la Sierra (Badajoz).

REGIÓN: Extremadura



NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pálido y cristalino, con tonos verdosos de su juventud.

OLOR: Muy floral en nariz, afrutado y con notas de manzana.

SABOR: Muy suave en boca, con buen equilibrio de azúcar y acidez, con paso amable y sensación final limpia.

MARIDAJE: Este Vino de la Tierra de Extremadura obtiene la calidad de la uva joven para hacerlo suave, con leve dulzor y a la vez un golpe de frescor. Supone la llegada más fácil para degustar y beber en los encuentros y comidas. Anima a maridar con entrantes, como ensaladas y quesos, así como pescados frescos y mariscos, incluso cremas, entre otras viandas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C.



bodegasregajo.com

Bodegas Regajo / Fregenal de la Sierra / Badajoz-Extremadura-España