



Vega de Tordín
QUESERÍA



VEGA DE TORDÍN DOP

Se trata de un queso de 60 a 180 días de maduración en cueva natural. Textura firme y untuosa. Olor característico, limpio y muy elegante. Sabor desarrollado, láctico al principio con notas de galleta y de heno. Regusto picante especiado y muy equilibrado.

VEGA DE TORDÍN SELECTO DOP

Son piezas seleccionadas mediante cuidados intensivos y catas periódicas. Con una maduración de entre 60 y 180 días en cueva natural. Textura muy untuosa. Cremoso y fundente al paladar. Sabor intenso y persistente, dominando los frutos secos, nota de galleta y especias. Al final ya apareciendo el picante poco a poco y con una intensidad media que deja un magnífico sabor en la boca.

VEGA DE TORDÍN RESERVA DOP

Más de seis meses de maduración en cueva natural. Textura firme y mantecosa. Olor intenso y característico. A cueva, humedad y penicillium. Sabor intenso, desarrollado y persistente. Notas lácticas mezcladas con un ligero dulzor y un toque salino. Recuerdos a frutos secos y especias. Regusto picante con intensidad pero no agresivo.