



VARIEDAD

100 % Verdejo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Rueda

VOL. DE ALCOHOL

13,5 % vol.

VIÑEDOS

Uva de la variedad verdejo procedente de diferentes parcelas en el municipio de La Seca (Valladolid). Tierras llanas y altas, con diversidad de suelos donde predominan los compuestos por pedregales. Viñedos capaces de soportar los fríos y largos inviernos que contrastan con sus calurosos y secos veranos.

ELABORACIÓN

Tras una cuidada selección de uva, se pasa a una maceración en frío a 6º C. durante 12 horas. Luego fermenta durante 21 días en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.

Posteriormente el vino permanece en contacto con sus finas lías un período no inferior a 3 meses con removidos diarios.

CATA

Amarillo pajizo, con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante.

En nariz destacan sus aromas de cítricos frescos (pomelos), frutas de hueso (albaricoque) y notas herbáceas – balsámicas (berros y espliegos).

Fresco en su entrada en boca, untuoso, intenso. Con muy buen paso, inundando las papilas gustativas. Largo en su final donde encontramos un agradable amargor y mucha frescura.

En retronasal recuerdos de su fase olfativa así como mineral lo que le confiere complejidad.

Muy equilibrado

TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos degustarlo a 6º C.

