

Variedad de uva: Verdejo / SauvignonBlanc.

Denominación de origen: D.O. RUEDA - VERDEJO

Edad del viñedo: 15 - 20 años.

Maceración:

Maceración en frío con las pieles durante 8 – 12 horas.

Elaboración:

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles. Fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Desfangado estático, Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado.

Análisis sensorial:

Color amarillo paja medio, con ligeras tonalidades verdosas. Sugestivos aromas afrutados de la variedad verdejo (manzana verde, melocotón, frutas tropicales...) junto a notas florales y de heno recién cortado aportadas por la variedad viura. Vino seco, fresco, con elegante y carnoso cuerpo y sabrosa acidez. Final largo y equilibrado, que invita a beber otra copa.

Gastronomía:

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas...), verduras y comida japonesa.

- Temperatura de consumo: 6 - 10 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos

