

Variedad de uva: Verdejo

Denominación de origen: D.O. RUEDA – VERDEJO VIÑAS VIEJAS

Edad del viñedo: 25 - 40 años.

Maceración:

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

Elaboración:

Selección de viñedos. Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente 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 con matices verdosos y acerados. Limpio en nariz, con aromas primarios característicos (manzana verde, melocotón, pomelo, ralladura de limón, níspero, lichi, etc.) junto a delicados tonos de musgo y heno y un toque anisado final.

Estructurado en boca, con una estupenda acidez que le otorga una gran frescura. Gran cuerpo y extracto.

Final largo con un complejo abanico de sabores y un retrogusto ligeramente amargo típico de la variedad verdejo.

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: 8 - 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

