



DIEZ SIGLOS

CienXaen



VIÑEDOS

Los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche, inviernos largos y muy fríos, con fuertes heladas de invierno, hacen que las uvas tengan una sanidad y madurez alcohólica envidiables. Los viñedos coronan las partes altas de zona norte de la D.O Rueda, epicentro de la D.O. Rueda, y a escasos kilómetros de Valladolid

VARIEDAD

Verdejo 100%

ELABORACIÓN

La vendimia de este vino se realiza de forma manual, con uvas en su punto justo de madurez. La uva se somete a una maceración en frío durante varias horas. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 12 grados para que los aromas puedan desarrollar todo su potencial. Posteriormente, el vino se mantiene con sus lías en suspensión para aumentar el volumen en boca.

NOTAS DE CATA

VISTA

Limpio brillante y transparente. Color amarillo verdoso con reflejos acerados.

NARIZ

Aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisados. De intensidad media y complejo.

BOCA

Resalta su gran volumen y su perfecta expresión varietal. Paso de boca agradable, refrescante y amplio. Buen equilibrio alcohol-acidez con persistencia media-alta que se recuerda con el tiempo. Sorprende su final suave y persistente.

MARIDAJE

Un vino muy versátil, encaja a la perfección con la gastronomía mediterránea pescados mariscos, carnes blancas, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10 °C

GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol.