



VIÑEDOS

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

VARIEDAD

Verdejo 100%

ELABORACIÓN

Mosto parcialmente fermentado de uva Verdejo 100%. Vendimia de noche a baja temperatura. En la bodega la uva es macerada en frío y posteriormente prensada muy suave, con una fermentación a muy baja temperatura para la perfecta extracción de aromas.

NOTAS DE CATA

VISTA

Limpio, brillante, vivo. Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas

NARIZ

Anisado, notas minerales y cítricas que se mezclan con tonos de manzana verde y frutas tropicales (piña, maracuya...) dejando un final meloso y de flores blancas.

BOCA

Sabroso y fresco a la vez que potente y dulce. Con una buena acidez y una punta de carbónico que le hace agradable y muy refrescante. Un final muy largo y persistente que se recuerda con el tiempo.

MARIDAJE

Aperitivos y postres

TEMPERATURA DE CONSUMO

8 °C

GRADO ALCOHÓLICO

5,5 % Vol.