

VERACRUZ

EDICION SOBRE LIAS

100% VERDEJO

D.O.: Rueda

Tipo de Vino: Blanco joven

Variedad de Uva: Verdejo 100%

Tipo de Botella: Borgoña oscura

Capacidad: 75 cl.

Tapón: Silicona

Caja: 6 botellas

Nota de Cata: Amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz aroma fresco e intenso, con notas cítricas y florales bien definidas (naranja, pomelo). En boca es potente, alegre y expresivo, con notas tropicales y un fondo varietal de anisados, persistente y toque final amargoso, característico de la variedad.

Gastronomía: Ideal como aperitivo, también con pescado blancos y mariscos. Perfecto con pastas, arroces, carnes blancas (como el pollo y el pavo), pokes, etc.

Periodo de Consumo: Dos años desde la fecha de salida al mercado.

Información Técnica/Analítica:

Este vino 100% elaborado a partir de la variedad verdejo procedente de nuestros viñedos, en el que buscamos una expresión aromática tradicional de la variedad, sin apenas influencia de levaduras extractoras de aromas, y con una boca redonda y equilibrada, como han sido los verdejos de Rueda que tan buena fama han dado a nuestra DO.

Para ello, las labores de campo se hacen con la finalidad de tener bajos rendimientos, sin empleo de productos que contaminen la limpidez de la uva y elegimos el momento de recolección intentando que las uvas no estén sobremaduras, de manera que obtengamos aromas frescos, cítricos y vegetales, frutales (frutas blancas) e intensos.

Después de la fermentación y con el objetivo de que el vino aguante el paso del tiempo sin perder su identidad, lo maceramos con las lías, el tiempo justo para redondear la boca sin perder su atractiva nariz.

Grado Alcohólico.: 13% Vol.

Ph.: 3,30

Azúcar Residual: 1,5 gr./l.