



Dados Verdejo

Región	D.O. Rueda
Variedades	100% Verdejo

VIÑEDO: Hemos seleccionado las uvas de viñedos que cuentan con más de 40 años de edad situados en las localidades de Nava del Rey y La Seca. **La vendimia es realizada a mano.** El suelo es de arena arcillosa con una alta proporción de cantos que mantienen las radiaciones solares lo que hace que mejore el proceso de maduración. El subsuelo arcilloso mantiene muy bien la humedad durante el verano.

La altitud de 750 metros provoca una gran diferencia térmica entre el día y la noche durante el verano, época en la que las temperaturas oscilan entre 35° y 10°C.



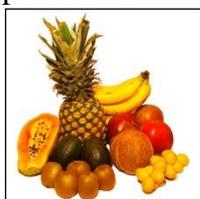
ELABORACIÓN: Realizamos una criomaceración en depósito a 10 °C durante 10 horas. La fermentación se produce a muy baja temperatura, unos 12-14 °C y con las levaduras autóctonas de la variedad. Tiene una **trabajo muy importante con las lías durante 4 o 5 meses lo que aporta redondez y más cuerpo al vino.** Se finaliza la mezcla con un aporte de un **25% de vino blanco fermentado en barrica** con el fin de darle más complejidad y estructura.

ANALITICA

Grado alcohólico	13 %
Acidez	6 g/l
Azucares	2 g/l

CATA

Amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Aromas a fruta tropical con notas anisadas, vegetales y un toque de almendra. Carnoso en paladar con un exquisito equilibrio entre la acidez y el alcohol. Cuerpo medio-alto. Largo y persistente.



MARIDAJE

