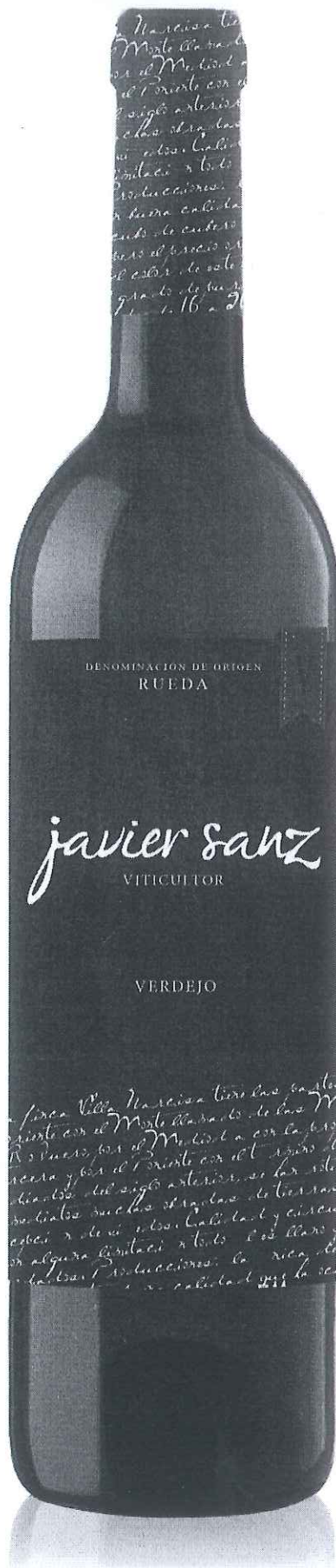


Fermentado en barrica



DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedad. Verdejo 100%.

Viñedo. Más de 50 años.

Vendimia. Mecánica.

Grado alcohólico. 13% VOL.

Zona. DO Rueda.

Método de cultivo. Espaldera.

Producción. 6.000 botellas.

Formato de botella. 750ml.

Viticultura

Vino elaborado exclusivamente de una cuidada selección de uva verdejo procedente de nuestra finca Fuente de los Vaqueros en La Seca. Los terrenos son pobres con superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso y calizo, lo que favorece la ventilación y drenaje natural de las viñas, aportando al vino excepcionales características organolépticas.

El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20 °C durante la noche.

Elaboración

La vendimia se realiza de forma mecánica y por la noche para mantener la temperatura. La fermentación tiene lugar en barrica de roble francés, permaneciendo en la misma durante un periodo de seis meses. Después pasa a botella donde permanece al menos otros 12 meses.

Notas de cata

Color amarillo dorado con ribetes de oro.

En nariz es elegante. Se encuentran aromas de heno, fruta madura, flores y tierra seca. Una barrica bien integrada, con un recuerdo de frutas que recuerdan al melocotón, nectarina y orejón.

En boca es amplio, sabroso, graso donde los minerales, la barrica y un pequeño resto de azúcar residual aparecen bien marcados en el paladar dejando un paso muy agradable en boca. Notas herbáceas, refrescantes con puntas cítricas y recuerdos marinos. Muy persistente.

Recomendamos servirlo

Servir en un recipiente con hielo acompañando a mariscos, arroces marineros, pescados a la plancha y al horno, ahumados, foie, queso fresco, tortillas...