



## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Rueda

ENVEJECIMIENTO:  
Joven

VARIETADES:  
Verdejo con un leve matiz (2%) de  
Sauvignon blanc.

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 13% vol.

AÑADA:  
2020

## Consejos del enólogo

Consumir a temperatura entre 8 y 10°C. No recomendamos servir este vino demasiado frío, pues no se apreciarían correctamente sus características sensoriales.

# La Charla

En el corazón de Castilla a lo largo del margen izquierdo del río Duero se extiende un paisaje vitícola, Rueda, que se remonta al siglo XI. Desde entonces hasta hoy, el cuidado de la vid y la elaboración de vino han dotado a esta tierra de una cultura y tradición únicas. La uva Verdejo es su bandera. Antiguas iglesias mudéjares, conventos, monasterios, castillos-fortalezas muestran la importancia político-económica de esta región en épocas anteriores, especialmente bajo la figura de Isabel La Católica.

## Vinificación

La uva se vendimia con todo el mimo para no perder su fragancia. Separamos el raspón de la uva y maceramos unas horas las bayas para liberar los evocadores aromas contenidos en la piel de la uva y recogerlos en el mosto. El mosto fermenta a baja temperatura (14°C) revelando lentamente la expresión aromática de esta variedad.

El vino permanece con las lías de las levaduras de la fermentación durante tres meses enriqueciéndose con el contacto y aumentando su impronta en el paso por boca.

## Viticultura

La viña en vaso sobre suelos pardos, pedregosos son el paisaje tradicional en la zona de Rueda; en buena convivencia con nuevos viñedos en espaldea, mostrando un equilibrio de tradición y modernidad.

## Características sensoriales

Expresivo aroma de fruta blanca-pera o melón-, acompañados de carácter tropical -maracuyá, mango- y ligeras notas de frescor verde-anisado. Entrada suave y fresca, con un paso por boca untuoso que se equilibra con una acidez bien integrada y un final persistente.

## Maridaje

Este vino blanco armoniza perfectamente con cremas, ensaladas, verduras salteadas, entrantes, pescados y mariscos, ahumados, carne blanca, legumbres y pasta o arroces.

## Periodo de consumo

Consumir preferentemente durante su primer año, aunque se disfruta también en el siguiente.