

Valdecuevas

VERDEJO
cuvée



DESCRIPCIÓN

Un verdejo singular. Elaborado en microdepósitos y en grandes barricas de roble, buscando una perfecta conjunción de los aromas varietales de la uva verdejo con los de la crianza en roble.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante.

Nariz intensa, elegante y compleja; fruta blanca madura con elegantes notas minerales, ahumadas y especiadas.

Boca estructurada y sedosa, de paso amplio. Se muestra un conjunto con buen equilibrio y gran persistencia. En retronasal vuelven a aparecer las notas minerales y los ahumados.

Armoniza especialmente con ostras, sushi, mariscos, caviar, pasta, arroces melosos y carnes blancas.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 8° C y 10° C.

VIÑEDOS

La uva procede de nuestra finca con el viñedo menos productivo, el pago de LA PARDINA, lo cual, sumado a trabajos de campo encaminados a reducir los rendimientos, da como resultado unas uvas de gran calidad.


ELABORACIÓN

La uva se macera en frío durante 12 horas antes de proceder a su prensado. Fermentación con levaduras autóctonas en barrica de roble francés de 500 L, y tino de madera de 1.200 L. Se realiza una crianza sobre lías durante 3 meses en las barricas, y finalmente se procede al ensamblaje en microdepósitos de acero inoxidable. Crianza en botella de 6 meses antes de salir al mercado.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13,5% Vol.	5,7 g/l ac. tartárico	0,2 g/l ac. acético	3,2	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo / ancho / alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	315 x 242 x 162	80 (480 bot.)	112 (672 bot.)



DESCRIPTION

A unique Verdejo. Made in micro vats and in big oak barrels to produce the perfect balance of the varietal aromas of the Verdejo grape with the one's of aging in oak.

TASTING NOTES AND MATCHING

Straw yellow color with a greenish rim, shiny.

Intense on the nose, elegant and complex; ripe tree fruit with elegant mineral, smoky and spicy notes.

On the palate structured and silky, fullbodied. It shows complex, balanced and with a lingering finish with again mineral and smoky notes.

The right wine to pair with oysters, sushi, seafood, caviar, pasta, rice dishes and white meat.

STORAGE AND SERVING

Store in a dry and cool place. Serve between 8° C and 10° C.

VINEYARDS

The grapes come from our less productive estate, "Pago de la Pardina", what together with the fieldwork done to reduce the yields, gives us the result of high quality grapes.


PROCESSING

The grapes are cold macerated for 12 hours before being pressed. Fermentation with native yeasts in 500 liters and 1200 liters French oak barrels. It is aged on lees for 3 months in the barrel and stabilized in stainless micro tanks afterwards. 6 months of ageing in the bottle before it is released.

ANALYSIS

Grade	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Total Sulfur	Sugars
135% Vol.	5.7 g/l tartaric ac.	0.2 g/l acetic ac.	3.2	< 90 mg/l	≤ 2.5 g/l

LOGISTICS DATA

Format	Units per case	Case (dimensions mm) length / width / height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
 glass 75 cl.	6	315 x 242 x 162	80 (480 bot.)	112 (672 bot.)



BESCHREIBUNG

Ein hochwertiger Verdejo. Gärung in kleinen Edelstahltanks und Ausbau in grossen Barriquefässern aus Eiche. Man sucht die perfekte Balance zwischen den typischen Noten der Verdejo Sorte und des Holztones.

EINDRÜCKE UND ZUSAMMENSPIEL MIT SPEISEN

Zitronengelber Farbton mit grüngelbem Rand, strahlend. Saubere und ausgeprägte, elegante und komplexe Nase; weisse und reife Früchte mit eleganten mineralischen, Gewürz- und Rauchnoten.

Am Gaumen sanft und strukturiert, voller Körper. Es herrscht eine harmonische und grosse Ausgewogenheit und Intensität. Im Abgang zeigen sich wieder mineralische und Rauchnoten.

Gutes Zusammenspiel mit Austern, Sushi, Meeresfrüchten, Kaviar, Pasta, Reisgerichten und Geflügel.

LAGERUNG UND TRINKTEMPERATUR

Kühl und trocken lagern. Zwischen 8° C und 10° C servieren.

WEINBERGE

Die Tauben stammen von unserem weniger ertragreichen Landgut „Pago de la Pardina“. Bereits bei der Arbeit im Feld wird die strenge Ertragsreduzierung konsequent umgesetzt – mit dem Ergebnis eines sehr hochwertigen Traubenguts.


VINIFIKATION

Vor der Pressung erfolgt eine 12-Stündige Kaltmazeration. Der Gärungsprozess wird mit Hilfe von autochthonen Hefestämmen eingeleitet und erfolgt in 500 und 1200 Liter Fässern aus französischer Eiche. Der Wein reift 3 Monate im Fass auf der Feinhefe, bevor er in Edelstahl-Mikrotanks stabilisiert wird. Nach dem Abfüllen reift er weitere 6 Monate auf der Flasche bevor er für den Verkauf freigegeben wird

ANALYSE

Alkoholgehalt	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	pH	Sulfite	Restsüsse
13,5% Vol.	5,7 g/l Weinsäure	0,2 g/l Essigsäure	3,2	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

VERPACKUNG

Fullmenge	Stück per Karton	Kartongrösse in mm		Kartons	Kartons
		Länge/Breite/Höhe		EU Palette	USA Palette
 glasfl 75 cl.	6	315 x 242 x 162		80 (480 Fl.)	112 (672 Fl.)

