

Valdecuevas

CUVÈE VERDEJO

PRODUCCIÓN LIMITADA

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD DE LA UVA	VERDEJO
GRADOS	13,5% Vol.
Acidez Total	5,7 g/l ac. tartárico
pH	3,3

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.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6° C y 8° C.

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.

CARACTERÍSTICAS

La uva se macera en frío durante 12 horas antes de proceder a su prensado. Fermenta con levaduras autóctonas en barricas de 500 lts de roble francés. Posteriormente se saca de las barricas y se continúa criando sobre sus lías en minidepósitos de acero inoxidable y ánforas.

