

Valdecuevas

FERMENTADO EN BARRICA

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD DE LA UVA	VERDEJO
GRADOS	13,5% Vol.
Acidez Total	5,9 g/l ac. tartárico
pH	3,22

DESCRIPCIÓN

Vino elaborado de uvas 100% verdejo que ha sido fermentado en barrica de roble francés para darle una profundidad e intensidad única. Elaborado a partir de uvas seleccionadas, en su punto óptimo de madurez y buscando su más alta expresión aromática.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo brillante con reflejos dorados. Tonos especiados, vainillas, ligeros tostados, conjuntados con los tonos afrutados y anisados característicos de la verdejo. Tiene un gran volumen en boca unido a una punta de acidez que aporta frescor al conjunto. El vino perfecto para sushi, salsas blancas, hojaldre con salchicha y tarta de manzana.

CARACTERÍSTICAS

Fermentado en barricas de roble francés de 300lt, con tostado fino y grano menudo; hemos buscado un conjunto de maderas que se ensamblan entre ellas y con nuestra verdejo perfectamente. Tiene una crianza sobre sus lías finas de 7 meses, sobre las que se ha realizado un batonnage semanal. Posteriormente lo hemos sacado de barrica y terminado su proceso de estabilización en depósitos de acero inoxidable.

