

# Valdecuevas

## 724

PRODUCCIÓN LIMITADA

RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**VARIEDAD DE LA UVA** 85% VIOGNIER 15% VERDEJO

**GRADOS** 13,5% Vol.

Acidez Total 5,73 g/l ac. tartárico

**pH** 3,3

### DESCRIPCIÓN

Vino elaborado de uvas de las variedades Viognier y Verdejo que han sido fermentadas en bodega 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

De color amarillo pajizo, con tonos amarillos, limpio y brillante, con aromas a fruta blanca madura con un fondo de frutos secos. Tiene una gran intensidad aromática, fresco y agradable.

En boca es untuoso y muy persistente.

Ideal para acompañar pastas y cremas de verduras. También combina perfectamente con pescados azules, cerdo y mariscos, especialmente mariscos con concha.

### CARACTERÍSTICAS

Después de un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, la lenta fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de entre 14°C y 17°C, para proteger los aromas primarios. Una vez finalizada la fermentación, se realiza una crianza sobre las lías de la fermentación, en tinajas de madera, durante un mínimo de 9 meses.

