



EL PERRO VERDE

Primera añada: 2005

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Población: Pozaldez (Valladolid)

Otros vinos de la bodega: Fenomenal y Fenomenal Sauvignon Blanc



EL PERRO VERDE

Añada: 2020

Tipo de vino: blanco seco

Variedades: verdejo

Procedencia de la uva: Pozaldez, Ventosa de la Cuesta, La Seca, Rueda y Medina del Campo

Altitud: entre 700 y 800 m

Tipo de suelo: calcáreo poco compacto

Densidad de plantación: de 1.600 a 2.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 9 de septiembre

Elaboración: las uvas se despalillaron, se estrujaron y maceraron durante 6 horas antes de prensarse el mismo día de su recepción, por la noche, aprovechando las bajas temperaturas. El mosto se desfangó durante 24 horas y fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

Fecha de embotellado: enero de 2021

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo paja pálido y brillante. En nariz es muy fragante y seductor, con deliciosos aromas de frutas tropicales como el mango y la piña verde, notas de piel de limón, flores blancas y un recuerdo de hinojo fresco. En boca tiene una textura sedosa que envuelve el paladar y una frescura vibrante que lo hace equilibrado y muy placentero. Al final de boca persisten los aromas de frutas blancas, con toques cítricos de lima y un ligero punto salino. ¡Un blanco muy fresco, vibrante y cristalino!

Maridaje: un blanco versátil perfecto para acompañar aperitivos, arroces, crustáceos y pescados de playa, así como una gran variedad de sushi y sashimi.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8°C

Copa recomendada:

-Riesling de la serie Vinum de Riedel

-Viognier de la serie Veritas de Riedel
