



FENOMENAL

Año de fundación: 2011

Enólogo: Javier Lorenzo López

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Población: Pozaldez (Valladolid)

Otros vinos de la bodega: El perro perde y Fenomenal Sauvignon Blanc



FENOMENAL

Añada: 2020

Tipo de vino: blanco seco

Varietades: 85% verdejo y 15% viura

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

Altitud: 700-800 m

Tipo de suelo: calcáreo

Densidad de plantación: entre 1.600 y 2.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 9 de septiembre

Elaboración: las uvas se despalillaron, se estrujaron y se 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 se fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

Fecha de embotellado: enero de 2021

Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo paja con reflejos verdes. En nariz es intenso, con recuerdos de frutas maduras como el melocotón, el albaricoque y la manzana acompañada con refrescantes notas de hierba fresca y cítricos. En la boca es fresco, sedoso y equilibrado, con un final cítrico que recuerda a la piel de limón y al melocotón

Maridaje: una delicia para acompañar aperitivos, arroces, entrantes fríos, salmón ahumado y pescados a la plancha

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copas recomendadas:

-Riesling de la serie Vinum de Riedel

-Viognier de la serie Veritas de Riedel



FENOMENAL

Año de fundación: 2011

Enólogo: Javier Lorenzo López

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Población: Pozaldez (Valladolid)

Otros vinos de la bodega: El perro verde y Fenomenal



FENOMENAL SAUVIGNON BLANC

Añada: 2020

Tipo de vino: blanco seco

Variedad: sauvignon blanc

Procedencia de la uva: Ventosa de la Cuesta y La Seca

Altitud: 700-800 m

Tipo de suelo: arcillo-calcáreo

Densidad de plantación: 2.550 cepas/ha

Fecha de vendimia: 4 de septiembre

Elaboración: las uvas de 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 2021

Graduación alcohólica: 13 vol.

Nota de cata: tiene un delicado color amarillo muy brillante y límpido con reflejos verdes. En nariz inunda con un amplio abanico de aromas de fruta tropical y cítrica como el maracuyá y la lima con un toque de frutas carnosas como el melocotón acompañado por delicadas flores blancas e intensos recuerdos de hierbas frescas como el hinojo. En boca es voluminoso, con una textura sedosa y fresca que recorre todo el paladar. Al final deja deliciosos y persistentes recuerdos de piel de limón, albaricoque e hinojo.

Maridaje: perfecto para acompañar aperitivos, pescados al horno, ensaladas y quesos suaves de vaca u oveja.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copas recomendadas:

-Riesling de la serie Vinum de Riedel

-Viognier de la serie Veritas de Riedel
