



## 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

---

---

---

---

---

---

---

---