EL PERRO VERDE

Primera añada: 2005
Denominación de Origen: D.O. Rueda
Población: Pozaldez (Valladolid)

EL PERRO VERDE

Añada: 2023
Tipo de vino: blanco seco
Variedades: 100% 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: septiembre 2023

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.
Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata: tiene un color amarillo limón con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. En nariz es intenso y fragante, con un armónico abanico de aromas de frutas como la manzana verde, la piña y el mango, acompañadas de un delicado perfume de flores blancas, hierbas frescas y toques de lima y limón. En boca destaca por su fantástica vivacidad, una textura untuosa y un recorrido largo con apuntes de hierbabuena que dejan una agradable sensación de frescura. Una añada muy buena y con un gran equilibrio.

Maridaje: un blanco versátil y 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 ºC
Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel