EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2005
Denominació d'Origen: D.O. Rueda
Població: Pozaldez (Valladolid)

EL PERRO VERDE

Anyada: 2023
Tipus de vi: blanc sec
Varietats: 100% verdejo
Procedència del raïm: Pozaldez, Ventosa de la Costa, La Seca, Roda i Medina del Camp
Altitud: entre 700 i 800 m
Tipus de sòl: calcari poc compacte
Densitat de plantació: de 1.600 a 2.500 ceps/ha
Data de verema: setembre del 2023
Elaboració: els raïms es van desrapar, es van trepitjar i van macerar durant 6 hores abans de premsar-se el mateix dia de la seva recepció, a la nit, aprofitant les baixes temperatures. El most es va desfangar durant 24 hores i va fermentar a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada
Graduació alcohòlica: 13% vol.

Nota de tast: té un color groc llimona amb reflexos verdosos, molt net i brillant. Al nas és intens i fragant, amb un ventall harmònic d'aromes de fruites, com la poma verda, la pinya i el mango, acompanyades d'un delicat perfum de flors blanques, herbes fresques i tocs de llima i llimona. A la boca destaca per la seva fantàstica vivacitat, una textura untuosa i un recorregut llarg amb apunts mentolats que deixen una agradable sensació de frescor. Una anyada molt bona i amb un bon equilibri.

Maridatge: un blanc versàtil perfecte per acompanyar aperitius, arrossos, crustacis i peixos de platja, així com una gran varietat de sushi i sashimi.
Temperatura de servei: entre 6 i 8 ºC
Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel