



FENOMENAL

Any de fundació: 2011

Enòleg: Javier Lorenzo López

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Població: Pozaldez (Valladolid)

Altres vins de la bodega: El Perro Verde i Fenomenal Sauvignon Blanc



FENOMENAL

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: 85% verdejo i 15% viura

Procedència del raïm: Pozaldez, Ventosa de la Cuesta, La Seca, Rueda i Medina del Campo

Altitud: 700-800 m

Tipus de sòl: calcari

Densitat de plantació: de 1.600 a 2.500 ceps/ha

Data de verema: setembre 2021

Elaboració: els raïms es van desrapar, es van trepitjar i es van macerar durant 6 hores abans de premsar-se el mateix dia de la recepció, a la nit, aprofitant les baixes temperatures. El most es va desfangar durant 24 hores i es va fermentar a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Data d'embotellament: gener de 2022

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Nota de tast: té un bonic color groc palla pàl·lid amb reflexos verdosos. Al nas és intens, amb records de fruites madures com el préssec i l'albercoc, juntament amb fruites exòtiques com el mango, la pinya, el maracujà i la fruita de la passió, acompanyades de notes d'herba fresca, flors blanques i crítics. A la boca és sedós i equilibrat amb un final refrescant que recorda la pell de llimona i les fruites que hem trobat al nas.

Maridatge: una delícia per acompanyar aperitius, arrossos, entrants freds, salmó fumat i peixos a la planxa.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada:

-Riesling de la sèrie Vinum de Riedel

-Viognier de la sèrie Veritas de Riedel



FENOMENAL

Any de fundació: 2011

Enòleg: Javier Lorenzo López

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Població: Pozaldez (Valladolid)

Altres vins de la bodega: El Perro Verde i Fenomenal



FENOMENAL SAUVIGNON BLANC

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: 100% sauvignon blanc

Procedència del raïm: Ventosa de la Cuesta i La Seca

Altitud: 700-800 m

Tipus de sòl: argilo-calcari

Densitat de plantació: 2.550 ceps/ha

Data de verema: setembre 2021

Elaboració: els raïms es van desrapar, es van trepitjar i es van macerar durant 6 hores abans de premsar-se el mateix dia de la recepció, a la nit, aprofitant les baixes temperatures. El most es va desfangar durant 24 hores i es va fermentar a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Data d'embotellament: gener de 2022

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Nota de tast: té un delicat color groc molt brillant i límpid amb reflexos verds. Al nas inunda amb un ampli ventall d'aromes de fruita exòtica, com el maracujà, cítrics com la llima i la llimona, i tocs de fruites carneses com el préssec, tot acompanyat per delicades flors blanques i intenses i records a herba fresca, fonoll, boix, espàrrecs verds i mentolats. A la boca és voluminós, amb una textura sedosa que recorre tot el paladar. Al final deixa deliciosos, refrescants i persistents records a pell de llimona i albercoc.

Maridatge: perfecte per acompanyar aperitius, peixos al forn, amanides i formatges suaus de vaca o ovella.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada:

-Riesling de la sèrie Vinum de Riedel

-Viognier de la sèrie Veritas de Riedel