



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 Sauvignon Blanc



FENOMENAL

Añada: 2021

Tipo de vino: blanco seco

Variedades: 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: septiembre 2021

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 2022

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo paja pálido con reflejos verdosos. En nariz es intenso, con recuerdos de frutas maduras como el melocotón y el albaricoque, junto con frutas exóticas como el mango, la piña, el maracuyá y la fruta de la pasión, acompañados por notas de hierba fresca, flores blancas y críticos. En la boca es sedoso y equilibrado con un final refrescante que recuerda a la piel de limón y a las otras frutas que hemos encontrado en nariz.

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

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada:

-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: 2021

Tipo de vino: blanco seco

Variedades: 100% 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: septiembre 2021

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 2022

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 exótica, como el maracuyá, cítricos como la lima y el limón, y toques de frutas carnosas como el melocotón, todo acompañado por delicadas flores blancas e intensos y recuerdos a hierba fresca, hinojo, boj, espárragos verdes y mentolados. En boca es voluminoso, con una textura sedosa que recorre todo el paladar. Al final deja deliciosos, refrescantes y persistentes recuerdos a piel de limón y albaricque.

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

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada:

-Riesling de la serie Vinum de Riedel

-Viognier de la serie Veritas de Riedel