



EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2005

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Població: Pozaldez (Valladolid)

Altres vins de la bodega: Fenomenal i Fenomenal Sauvignon Blanc



EL PERRO VERDE

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: 100% verdejo

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

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 2021

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.

Data d'embotellament: gener de 2022

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Nota de tast: té un bonic color groc pàl·lid. Al nas és fragant i seductor, amb una fantàstica sintonia d'aromes de fruites —com la pinya i el maracujà— acompanyades per un delicat perfum de flors blanques i un fresc record de espígol i romaní. La boca sorprèn per la seva textura untuosa i per una bona frescor espurnejant que el fa harmònic i rodó. Una molt bona anyada, amb records finals cítrics i de fruita blanca. Més fresc, cristal·lí i vibrant que mai!

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 °C

Copa recomanada:

-Riesling de la sèrie Vinum de Riedel

-Viognier de la sèrie Veritas de Riedel
