



## EL PERRO VERDE

**Primera añada:** 2005

**Denominación de Origen:** D.O. Rueda

**Población:** Pozaldez (Valladolid)

**Otros vinos de la bodega:** Fenomenal y Fenomenal Sauvignon Blanc



## EL PERRO VERDE

**Añada:** 2021

**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 2021

**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

**Fecha de embotellado:** enero de 2022

**Graduación alcohólica:** 13% vol.

**Nota de cata:** tiene un bonito color amarillo pálido. En nariz es fragante y seductor, con una fantástica sintonía de aromas de frutas —como la piña y el maracuyá— acompañadas por un delicado perfume de flores blancas y un fresco recuerdo de lavanda y romero. La boca sorprende por su textura untuosa y por una buena frescura chispeante que lo hace armónico y redondo. Una muy buena añada, con recuerdos finales cítricos y de fruta blanca. ¡Más fresco, cristalino y vibrante que nunca!

**Maridaje:** un blanco versátil 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 °C

**Copa recomendada:**

-Riesling de la serie Vinum de Riedel

-Viognier de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---