

FENOMENAL

Añada: 2023
Tipo de vino: blanco seco
Variedades: 100% verdejo ecológico
Procedencia de la uva: viñedos controlados de otros viticultores del mismo municipio y alrededores.
Altitud: 700-800 m
Tipo de suelo: suelos con una textura suelta, con una proporción alta de piedra caliza y cantos rodados.
Densidad de plantación: entre 1.600 y 2.500 cepas/ha
Fecha de vendimia: del 25 de agosto al 19 de septiembre

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: mayo 2023
Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo limón con reflejos verdosos. En nariz es intenso, con recuerdos de frutas maduras como el melocotón y el albaricoque, junto con toques de mango, piña y fruta de la pasión, acompañados por notas de hierba fresca, flores blancas y críticos. En boca es sedoso y equilibrado, con un agradable final que recuerda a las nectarinas y a la fruta exótica 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 ºC
Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel.



FENOMENAL SAUVIGNON BLANC

Añada: 2023
Tipo de vino: blanco seco
Variedades: 100% sauvignon blanc ecológico
Procedencia de la uva: viñedos propios en el pueblo de Rueda.
Altitud: 720 m
Tipo de suelo: suelos con una textura suelta, con una proporción alta de piedra caliza y cantos rodados.
Densidad de plantación: 1.600 a 2.500 cepas/ha
Fecha de vendimia: del 22 al 24 de agosto

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: mayo 2023
Graduación alcohólica: 13,5% 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 y cítricos como la lima y el limón, y toques de frutas carnosas como el melocotón, todo acompañado por delicadas flores blancas 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 albaricoque.

Maridaje: perfecto para acompañar aperitivos, pescados al horno, ensaladas y quesos suaves de vaca u oveja.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
Copa recomendada: Riesling de la serie Veritas de Riedel