



EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2005

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Població: Pozaldez (Valladolid)



EL PERRO VERDE

Anyada: 2024

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: 100% verdejo

Procedència del raïm: Pozaldez, Ventosa de la Costa, La Seca, Roda i Medina del Camp

Altitud: entre 700 i 800 m

Tipus de sòl: calcari poc compacte

Densitat de plantació: de 1.600 a 2.500 ceps/ha

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

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Nota de tast: Té un perfum nítid, intens i fragant, carregat de fruites com la poma verda, la pinya i el mango, acompanyades d'un delicat toc de flors blanques, herbes fresques i notes de llima i llimona. A la boca destaca per la seva fantàstica vivacitat, una textura untuosa i un recorregut llarg amb apunts de menta que deixen una agradable sensació de frescor. Una anyada molt bona i amb un gran equilibri.

Maridatge: un blanc molt versàtil, perfecte per acompanyar aperitius, marisc, sushi, arrossos i una gran varietat de peixos.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel
