## FENOMENAL

**Añada:** 2024
**Tipo de vino:** blanco seco
**Variedades:** 100% verdejo ecológico
**Procedencia de la uva:** viñedos de Serrada, La Seca y Rueda.
**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

**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.
**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Nota de cata:** Aromático, fresco y muy versátil, con notas a fruta blanca y tropical y sutiles toques cítricos y herbáceos que recuerdan al laurel y al hinojo. En boca se muestra ligero y fluido con un final agradablemente refrescante.

**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:** 2024
**Tipo de vino:** blanco seco
**Variedades:** 100% sauvignon blanc ecológico
**Procedencia de la uva:** viñedos 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

**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.
**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