



FENOMENAL

Añada: 2024

Tipo de vino: blanco joven

Variedades: 100% verdejo ecológico

Procedencia de la uva: viñedos controlados de otros viticultores de Rueda 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 17 al 25 de septiembre

Elaboración: Entrada de la uva, despalillado, prensado suave y desfangados estáticos del mosto a 10 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15-17 °C.

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Fecha de embotellado: marzo del 2024

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 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel.



FENOMENAL SAUVIGNON BLANC

Añada: 2024

Tipo de vino: blanco joven

Variedades: 100% sauvignon blanc ecológico

Procedencia de la uva: viñedos propios de Rueda con una edad media de 40 años

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 12 al 14 de septiembre

Elaboración: Entrada de la uva, despalillado, prensado suave y desfangados estáticos del mosto a 10 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15-17 °C.

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Fecha del embotellado: marzo del 2024

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 crínicos. En boca es sedoso y equilibrado, con un agradable final que recuerda a las nectarinas y la fruta exótica que hemos encontrado en la nariz.

Maridaje: perfecto para acompañar aperitivos, pescados al horno, ensaladas y quesos suaves de vaca u oveja.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Riesling de la serie Veritas de Riedel
