



## 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.

**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 crítics. 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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---