



EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2005

Denominació d'Origen: D.O. Rueda



EL PERRO VERDE

Anyada: 2025

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: 100% verdejo ecològic

Procedència del raïm: municipis de Rapariegos, Nieva, San Cristóbal de la Vega, La Seca, Torrecilla de la Abadesa i Villaverde de Medina.

Altitud: entre 700 i 800 m

Tipus de sòl: alta proporció de còdols i pedra calcària.

Densitat de plantació: de 1.600 a 2.500 ceps/ha

Elaboració: Es va elaborar per primera vegada al nou celler en propietat, ubicat al poble de Rueda. Entrada del raïm, desrapat, premsat suau i desfantagats estàtics del most a 10 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembra de llevats seleccionats. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada (15-17 °C).

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Nota de tast: Un verdejo fragant, nítid i precís, amb aromes de pera blanca i de fruites de pinyol com el préssec i els nespres i matisos tropicals com la pinya, el litxi o el maracujà. A la boca és refinat i fresc, amb una textura sedosa i un final llarg. Una de les millors anyades en els seus 20 anys d'història.

Maridatge: Perfecte amb aperitius, marisc, sushi, arrossos i una gran varietat de plats.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

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