



EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2005

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Altres vins del celler: El perro verde Selección Especial



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



EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2024

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Altres vins del celler: El perro verde Selección Especial



EL PERRO VERDE SELECCIÓN ESPECIAL

Anyada: 2024

Tipus de vi: blanc jove

Varietats: 100% verdejo ecològic

Procedència del raïm: La Seca, Serrada, Villanueva de Duero, Villaverde de Medina i Torrecilla de la Abadesa.

Altitud: entre 700 i 800 m

Tipus de sòl: textura solta, amb una proporció elevada de còdols, pedra calcària i còdols rodons.

Densitat de la plantació: 1.600 a 2.500 ceps/ha

Data de verema: Entre el 17 i el 25 de setembre

Elaboració: Una part del vi va fermentar en dues *foudres* de roure francès de 3.000 litres, una altra en tres diamants de formigó de 2.000 litres i la resta en dipòsits d'acer inoxidable, romanent en aquests recipients durant 9 mesos amb les seves mares, per acabar embotellant-se el 2 de desembre de 2025.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 22.850 ampolles

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

El perro verde Selección Especial és el nostre vi somiat. Després de nombrosos anys seleccionant les millors vinyes i assajant diferents vinificacions i criances, finalment, amb la verema 2024, vam decidir presentar el nostre vi de Rueda més especial. Un verdejo molt refinat i que ahora encarna tot el caràcter d'aquesta varietat. Un gran blanc, molt elegant i pensat també per a la guarda. Un vi que només sortirà en les millors anyades i que sempre tindrà una producció molt limitada.
