

Septiembre

VERDEJO 2017



INTRODUCCIÓN. Vino blanco de la D.O. Rueda. Rigurosa selección de uvas de la variedad Verdejo vendimiadas en el momento óptimo de su maduración.

ELABORACIÓN. La uva Verdejo una vez despalillada y enfriada, se macera en frío con el fin de extraer el máximo de aromas del hollejo y aumentar la untuosidad del vino. El mosto, una vez clarificado y limpio, realiza la fermentación lentamente durante 20 días a una temperatura controlada de entre 13°C y 15°C, con el fin de preservar el carácter frutal de esta variedad.

CATA. Vino blanco, seco, de un singular color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Intenso en nariz, donde destacan aromas frutales con tonos de heno y recuerdos anisados. En boca es fresco y de larga persistencia.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

INTRODUCTION. White wine of the D.O. Rueda. Rigorously selected of grapes of the variety Verdejo harvested in the ideal moment of his ripeness.

PRODUCTION. The verdejo grape is stemmed and cooled and left to macerate in order to extract the maximum aroma from the skins and increase the smooth oiliness of the wine. The must, once fined and clear undergoes slow fermentation at a controlled temperature of between 13°C and 15°C for 20 days, in order to preserve the varieties characteristic fruitiness.

TASTING. Colour: Brilliant straw yellow colour with green linge. Bouquet: Powerful tropical fruit and grass aromas, perfectly balanced and promising a surprising palate. Palate: Fresh and crisp acidity with a lingering finish.

Serving temperature: 16-18 degrees c.



C/San Gregorio,2
09400 - Aranda de Duero (Burgos - ESPAÑA)
Tel/Fax: +34 947 545 419 - info@uvaguilera.com
www.uvaguilera.com

