

FICHA TÉCNICA



Origen: D. O Rueda

Presentación:	75 cl.	
Anhídrido sulfuroso total	45 mg/L	
Azúcares reductores	1.7 g/L	
Grado alcohólico	13,2 %	
Acidez total	5.02	
g/L		
PH	3.34	
Acidez Volátil	0.3 g/L	
Acidez Málico	1.3 g/L	
Glucosa+fructosa	0.65 g/L	
Calcio	62 mg/L	
Potasio	686 mg/L	
Composición varietal:	Verdejo 100%	

Suelo: Franco arenoso.

Vendimia: Nocturna y mecanizada.

Fermentación: Depósito de acero inoxidable.

Temperatura controlada 18-22°C.

Posterior **maduración del vino en sus lías** durante un tiempo controlado.

Estabilización: clarificación con bentonita, estabilización natural frente al frío, filtración.

Temperatura de servicio: 8-10°C

Tipo de cierre: Corcho sintético.

Tipo de vino: Blanco.

NOTAS DE CATA:

Amarillo pajizo con tonalidades verdes, limpio y brillante. En nariz muy floral con un toque mineral y fruta potenciada, aparecen cítricos, frutas blancas y herbáceos como el hinojo. En boca presenta un paso lento y suntuoso con una acidez marcada y agradable y un final con toques amargos procedentes de la uva que afianzan la profundidad del vino monovarietal verdejo.