

REJADORADA VERDEJO

D.O. RUEDA

100% Verdejo



Nota de Cata

Limpio y brillante, color amarillo con tonalidades verdosas, intensidad aromática y complejo, destacan notas herbáceas, frutales y anisados. Boca amplia y muy equilibrada, con una agradable acidez, paso por boca redondo y estructurado, postgusto largo, elegante, acompañado de un ligero amargor típico de la variedad.

Gastronomía

Combinación perfecta con ensaladas, pescados, carnes blancas, mariscos, arroces y platos de pasta. Foie y sushi.

Consumo

Evolución positiva los próximos 2 años.

Información Técnica

Vinificación: Vendimia nocturna, maceración en frío, selección del mosto yema de primera calidad que pasa a fermentar a una temperatura máxima de 13°C, dejando reposar al vino durante unos meses con sus lías finas, óptima extracción aromática.

Grado Alcohólico: 13 %

Acidez Total: 5,51 gr/l

Azúcar Residual: 1,91 gr/l



Tasting Note

Clean and bright yellow colour with green glints. Complex and intense nose with herbaceous, fruit and aniseed notes coming through. Full-bodied and well-balanced palate with pleasant acidity, round with good backbone, elegant and long aftertaste with a soft bitter touch, characteristic of the Verdejo variety.

Best enjoyed

It pairs perfectly with salads, fish, white meats, seafood, rice and pasta dishes. Foie gras and sushi.

Drinking best

Positive evolution for the next 2 years.

Technical information

Winemaking: Night harvest, cold maceration, selection of the premium quality free-run juice to ferment at a maximum temperature of 13 ° C. Wine has been aged for a few months with its fine lees, optimum aromatic extraction.

Alcoh. Degree: 14,5 %

Total Acidity: 4,98 gr/l

Residual Sugar: 1,42 gr/l

REJADORADA
Bodega

