

# 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

