

ISABELLA DE REJADORADA

D.O. RUEDA

100% Verdejo



Nota de Cata

Color amarillo pajizo con tonos verdosos. La variedad verdejo le aporta sus características notas herbáceas ligadas con tonos más dulzones de fruta tropical y flores blancas. En boca, presenta un buen equilibrio azúcar y acidez, con una boca fresca y golosa y un toque amargo final típico de la variedad.

Gastronomía

La frescura y el dulzor lo hace perfecto para combinar con entrantes como quesos y embutidos, sin despreciar la posibilidad de incluirlo en alguna comida principal suave.

Consumo

Evolución positiva los próximos 3 años. Servir muy frío.

Información Técnica

Vinificación: Vendimia nocturna, despallado y maceración en frío de 6-8h. Prensado suave y fermentación del mosto a baja temperatura (10-13°C) con parada fermentativa a 1.030 g/l de densidad. Ligera crianza con lías finas durante 1-2 meses.

Grado Alcohólico: 13 %

Acidez Total: 5,53 gr/l

Azúcar Residual: 23,2gr/l



Tasting Note

Straw yellow color with greenish hints. Verdejo grape gives its characteristic herbaceous touch combined with sweeter notes of tropical fruit and white flowers. Good balance between sugar and acidity. Fresh and sweet palate with original bitter touch, typical of the Verdejo variety.

Best enjoyed

The freshness and sweetness of this wine make it perfect pairing for starters, such as cheeses and cold meats, or light main courses.

Drinking best

Positive evolution for the next 3 years. Serve chilled.

Technical information

Winemaking: Night harvest, destemming and cold maceration for 6-8 hours. Soft pressing and fermentation at low temperature (10-13°C) with stop fermentation at 1.030 g/l density. Light aging with fine lees for 1-2 months.

Alcoh. Degree: 13 %

Total Acidity: 5,53 gr/l

Residual Sugar: 23,2gr/l

REJADORADA

BODEGA

