

Valdecuevas

VERDEJO
Cuvée



DESCRIPCIÓN

Un verdejo singular. Elaborado en microdepósitos y en grandes barricas de roble, buscando una perfecta conjunción de los aromas varietales de la uva verdejo con los de la crianza en roble.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante.

Nariz intensa, elegante y compleja; fruta blanca madura con elegantes notas minerales, ahumadas y especiadas.

Boca estructurada y sedosa, de paso amplio. Se muestra un conjunto con buen equilibrio y gran persistencia. En retronasal vuelven a aparecer las notas minerales y los ahumados.

Armoniza especialmente con ostras, sushi, mariscos, caviar, pasta, arroces melosos y carnes blancas.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 8º C y 10º C.

VIÑEDOS

La uva procede de nuestra finca con el viñedo menos productivo, el pago de LA PARDINA, lo cual, sumado a trabajos de campo encaminados a reducir los rendimientos, da como resultado unas uvas de gran calidad.


ELABORACIÓN

La uva se macera en frío durante 12 horas antes de proceder a su prensado. Fermentación con levaduras autóctonas en barrica de roble francés de 500 L, y tino de madera de 1.200 L. Se realiza una crianza sobre lías durante 3 meses en las barricas, y finalmente se procede al ensamblaje en microdepósitos de acero inoxidable. Crianza en botella de 6 meses antes de salir al mercado.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13 % Vol.	5,7 g/l ac. tartárico	0,2 g/l ac. acético	3,2	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo / ancho / alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	315 x 242 x 162	80 (480 bot.)	112 (672 bot.)