

Viña Garedo

Rueda

COMPOSICIÓN VARIETAL

Verdejo Sauvignon Blanc

DENOMINACIÓN

D. O. Rueda

EDAD DEL VIÑEDO

10 – 40 años

ELABORACIÓN

Selección de uva en el viñedo.

Exclusivamente mosto flor de primera prensada en prensa neumática de membrana.

Maceración en frío del mosto con los hollejos durante 8-12 horas.

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C.

Desfangado estático. Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado

NOTAS DE CATA

Color amarillo paja medio, con ligeras tonalidades verdosas.

Sugestivos aromas afrutados de la variedad verdejo (manzana verde, melocotón...) junto a notas florales y de heno recién cortado aportadas por la variedad viura y aromas a frutas tropicales propios de la variedad sauvignon.

Vino seco, fresco, con elegante y carnoso cuerpo y sabrosa acidez.

Final largo y equilibrado, que invita a beber otra copa.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados.

Perfecto con arroces (paellas...), frituras y comida japonesa.

ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura de entre 12-18°, preferiblemente con la botella tumbada.

DURABILIDAD

Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.

Temperatura de consumo: 8 - 10 °C

Contiene Sulfitos



GRUPO YLLERA

AUTOVIA A6 (Madrid - Coruña) Km. 173,5 - 47490 Rueda, Valladolid, España | Email: grupoyllera@grupoyllera.com / Tel.: 983 86 80 97 / Fax: 983 86 81 77

4

Safra 2015. Jantar Empório Luigi Pietro em 29/09/2016.