

VIÑA ARNAIZ Rueda DO Verdejo



VARIETALES:
Verdejo 100%

D.O.: Rueda

ELABORACIÓN

Las uvas de la variedad Verdejo son seleccionadas de nuestros mejores viñedos y posteriormente en su entrada en bodega. El mosto se obtiene de un suave prensado que favorece la extracción de componentes aromáticos presentes en las partes sólidas del fruto.

La fermentación, bajo estricto control de temperatura, se inicia después de clarificar y limpiar el mosto y tienen una durada aproximada de 15 días a muy baja temperatura en depósitos de inoxidable.

Una vez fermentado, el vino obtenido se trasiega, se clarifica y se filtra; y del coupage de los mejores vinos obtendremos la complejidad óptima de nuestro vino final.

Cata:

Vista: De perfecto color amarillo pálido, brillante y limpio con reflejos dorados

Nariz: Magnífica nariz, claramente varietal, despliega un armonioso conjunto de notas frutales (manzana verde) y notas cítricas (pomelo) sobre un fondo de aromas

Boca: Equilibrado y fresco, con una acidez característica. El paladar es largo y untuoso con un grato contraste al final de ligera astringencia.

Maridaje: Acompañar con mariscos, pescados y platos ligeros.