



VII TRR DR S TORREDEROS

VERDEJO

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: Rueda

Categoría vino en la DO: VERDEJO.

Varietal: 100% Verdejo.

Elaboración: 6-12 horas de maceración, extracción de mosto flor a muy baja presión y fermentación controlada a 12°C. Crianza bajo lías durante 3 meses.

Suelos: Tierra parda rica en oligoelementos del tipo calcio y magnesio, con mucha concentración de canto aluvial (tierra muy pedregosa).

Vendimia: Nocturna y mecanizada.

Elaboración: Maceración en frío entre 6 y 8 horas antes de su prensado, una vez realizado este se selecciona exclusivamente el mosto Flor y se procede a un desfangado previo a la fermentación. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada entre 16-18°C, una vez realizada esta se procede a una maduración del vino sobre sus lías el tiempo que se considere necesario (entre 2 y 4 meses). Una vez realizada la crianza en lías se realiza la estabilización natural del mismo mediante clarificación con Tierras de bentonita y paso por frío antes de su embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 5,5 g/l ácido tartárico.

pH: 3,15.

Acidez volátil: 0,30 g/l ácido acético.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual: Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

Fase olfativa: Muy elegante y franco, predominan los aromas de fruta blancas (pera) con matices de monte bajo (Hinojo) y un fondo anisado que le aporta la mineralidad de los suelos de donde procede.

Fase gustativa: Equilibrado, sabroso, con volumen apreciando la fruta fresca que hemos observado en nariz. Posee gran persistencia y largo final de boca debido a la acidez natural propia de la uva Verdejo.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 8 - 10°C.

Maridaje: Se puede maridar con todo tipo de ahumados, mariscos, pastas, pescado y también "solo" a cualquier hora del día y de la noche, cuando se quiera disfrutar de un buen vino blanco.

NOTA: *tanto los datos analíticos como los organolépticos pueden cambiar de aquí a su consumo*

www.torrederos.com

