

REINA DE CASTILLA VERDEJO 2016

ELEGANCIA Y COMPLEJIDAD

Es lo que define al monovarietal más destacado de la Bodega Reina de Castilla. Nacido a partir de viñas viejas de la D.O Rueda, una crianza sobre lía fina de más de 4 meses y una pasión por el trabajo bien hecho.

VIÑEDO

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas provenientes de viñedos de más de 35 años en vaso restructurado a espaldera, característica que nos permite obtener el extracto que nos aportan las vides viejas formadas en vaso sin perder el beneficio de la vendimia nocturna en la conservación de aromas gracias al sistema de espaldera.

VINIFICACIÓN

Maceración a muy baja temperatura directamente en prensa para respetar la calidad de la uva al máximo así como mantener y potenciar la extracción de aromas primarios. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Trabajo con su propia lía durante 4 meses. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Su alta expresión aromática es una excepcional unión de aromas a frutas blancas (pera y manzana) y de hueso (melocotón), acompañadas de notas herbáceas con matices de hinojo, que se mezclan en perfecta armonía con el fondo balsámico y especiado aportado por su crianza sobre lías. Equilibrado y potente en boca, se muestra goloso y con el característico toque amargo de la verdejo.

PREMIOS

Medallas de Oro: Concurso Mundial de Bruselas (Bulgaria 2016), Concurso Mundus Vini (Alemania 2016), Concurso Catavinum World Wine & Wines Competition (2017, 2016), CINVE (2016, 2015), Cwsa China Wine & Spirits Awards (China, 2016), Premios VinoDuero-Vindouro (2016), Bacchus de Oro (2015), Concurso Selections Mondiales Des Vins (Canadá 2015), International Guide Wine (2015), Cepa de España (2015), Manojo de Oro (España 2014).

Medallas de Plata: Premios VinoDuero-VinDouro (2017), Bacchus (2016), Concurso Vinalies Internationales (Francia 2016), Zarcillo de Plata (España 2015), Premios VinoDuero-VinDouro (2015 y 2014), Concurso Selections Mondiales des Vins (Canadá 2014), Concurso Vinales Internationales (Francia 2014), International Guide Wine (2014).

Guías: 92 Puntos Guía Intervinos (2017), 89 Puntos Guía Peñín (2017, 2016), 90 Puntos Guía Low Cost, 88.92 Puntos Guía Wine-Up (2016), 89 Puntos James Suckling's Review (Estados Unidos 2016), 2º Puesto Mejores Verdejos D.O Rueda por la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores (WAWWJ 2016), 91 Puntos Guía Sin Mala Uva (2016).

MARIDAJE

Ideal para acompañar cualquier elaboración de pescado o carne blanca, arroz o pasta, así como apertivos ahumados, jamón, cecina y queso.

FICHA TÉCNICA

Tipo De Vino: Blanco Joven
Variedad: 100 % Verdejo
Grado Alcohólico: 13 %

Acidez Total: 5.2 g/l
Azúcar Reductores: 1.4 g/l
Temperatura Idónea de Servicio: 6-8 °C

