

REINA DE CASTILLA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 2017

APASIONANTE Y DISTINGUIDO

La elegancia de la variedad verdejo y los sutiles aromas especiados de la madera se fusionan en este vino de extraordinarios matices. De producción muy limitada y con un proceso en bodega mimado hasta el extremo, nos descubre un mundo nuevo de aromas exquisitos siempre desde el respeto y la prioridad de la materia prima, la uva.

VIÑEDO

Elaborado exclusivamente con uva procedente de un viñedo en vaso de más de 50 años, de suelos de canto rodado característicos de la zona y ubicado en el denominado Triángulo de Oro de la D.O. Rueda. El rendimiento es bajo y se realiza un cuidadoso trabajo en campo durante el año, así como la selección de la uva en el momento de la vendimia, obteniendo así la máxima calidad.

VINIFICACIÓN

Bajada de temperatura de la uva durante la entrada a bodega conservando así los aromas primarios de la variedad. Fermentación en barrica de roble Francés, de diferentes tonelerías, tosados y edades, obteniendo de esta manera una mezcla única. Crianza con su lía fina realizando un trabajo de batonnage durante 9 meses. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado y conservación en el ambiente reductor de la botella redondeándose y mejorando sus cualidades con el paso del tiempo.

CATA

Amarillo verdoso con reflejos dorados. Intenso en nariz, de aromas elegantes y profundos a fruta madura con recuerdos a especias dulces y finas notas de roble cremoso que denotan claramente su crianza en barrica. Mantiene de forma apasionante los aromas de la variedad sobre la madera consiguiendo un distinguido equilibrio. Potente y con volumen en boca, descubrimos un vino con una enorme complejidad, muy sedoso y persistente, que no te dejará indiferente.

PREMIOS

Medallas de Oro: International Wine Awards (2018), Concurso Catavinum World Wine & Wines Competition (2017, 2016), Internacional Wine Guide (2014), Premios Palacio (2012)

Guías: 93 Puntos Guía Low Cost (2018), 91 Points Guía Peñín (2017), 91 Points Guía Intervinos (2017), 91 Points James Suckling's Review (USA 2016), 89 Points Guía Wine Guide Single Varietal « Sin Mala Uva » (2017).

MARIDAJE

Se funde de manera elegante con mariscos de concha, pescados a la plancha o en guisos marineros, arroces, quesos curados y azules, verduras y todo tipo de setas. Ideal con comidas picantes o especiadas.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Blanco
Fermentado en Barrica
Variedad: 100% Verdejo
Grado Alcohólico: 13.2 %

Tipo de Barrica: Roble Francés
Acidez Total: 5.6 g/l
Azúcar Reductores: 2.2 g/l
Temperatura Idónea de Servicio: 9-12 °C

