

BUFÓN VERDEJO 2016



INTENSO Y VIVAZ

Una explosión de fruta en nariz y boca que nos transmitirá la viveza y el gran potencial que muestra la verdejo en la D.O Rueda y nos evocará el viñedo y sus mejores aromas primarios, potentes y elegantes.

VIÑEDO

Procede de viñedos de entre 20 y 35 años de edad enclavados en terrenos cascajosos típicos de la zona y considerados como el mejor asentamiento del viñedo ya que la piedra retiene el calor durante el día cediéndolo a la vid durante la noche así como facilita la aireación y el drenaje.

VINIFICACIÓN

La uva se vendimia durante las noches frescas evitando la oxidación debida al sol y se macera a baja temperatura para conseguir una mayor extracción y conservación de los aromas procedentes del viñedo. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable realizando a término una crianza sobre lía fina para potenciar el volumen en boca. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Color amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante. Aroma expresivo y noble a frutas blancas de árbol, como la pera junto con tropicales (fruta de la pasión) y matices vegetales como el heno y el hinojo. En boca es redondo y amplio, con cuerpo, estructura y un retrogusto amargo característico de la verdejo que le confiere personalidad.

PREMIOS

Medallas de Oro: Premios VinDuero-VinDouro (2017), Concurso Nacional de vinos jóvenes Premios Baco (2017), Sélections Mondiales des Vins (Canadá) (2017), Concurso Internacional de Vinos Bacchus (2016 y 2015), Premios Baco (España 2016 y 2014), Concurso Catavinum World Wine & Wines Competition (2016), Concurso Internacional Les Citadelles Du Vin (2016), Premios VinoDuero-VinDouro (2016), International Guide Wine (2015).

Medallas de Plata: Bacchus (2017), Catavinum World Wine & Spirits Competition (2017), Concurso Mundial de Bruselas (Bulgaria 2016), Concurso Mundus Vini (Alemania 2016), Premios CINVE (España 2016, 2015 y 2013), International Wine Challenge (Londres 2016), Concurso Selections Mondiales des Vins (Canadá 2016, 2015, 2014), Premios Baco (España 2015), Zarcillo (España 2015), International Guine Wine (2014).

Guías: 91 Puntos Guía Intervinos (2017), 90 Puntos Guía Peñín (2017), 90.31 Puntos Guía Wine-Up (2016), 90 Puntos James Suckling's Review (Estados Unidos 2016), 90 Puntos Guía Sin Mala Uva (2017), 3º Puesto Mejores Verdejos D.O Rueda por la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores (WAWWJ 2016), Medalla de Bronce en Concurso Decanter (Reino Unido 2016).

MARIDAJE

Indicado para degustar con marisco, especialmente los cocinados al vapor para que mantengan toda su salinidad, pescados a la plancha con un toque vegetal de perejil, comida asiática, arroces, jamón, cecina y todo tipo de quesos.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Blanco Joven
Variedad: 100 % Verdejo
Grado alcohólico: 13 %

Acidez total: 5.3 g/l
Azúcar reductores: 1.4 g/l
Temperatura idónea de servicio: 6-8 °C