

ISABELINO VERDEJO 2016

PERSISTENTE Y VARIETAL

Monovarietal que nos muestra los aromas más característicos de la verdejo, variedad autóctona de la D.O. Rueda desde el Siglo XI, y pone de manifiesto la influencia sobre ella de los suelos pedregosos y el clima continental, definiendo así el llamado carácter Rueda.

VIÑEDO

Elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos de 15 a 20 años de edad ubicados en una meseta a 750 metros de altitud, de suelos de canto rodado, ricos en calcio, magnesio y otros microelementos esenciales para el correcto desarrollo de la vid.

VINIFICACIÓN

La vendimia se realiza en el momento justo de maduración, factor clave para la elaboración de vinos de calidad. La uva se recolecta de forma mecánica durante la noche, evitando así la presencia de la luz solar, catalizador de la oxidación de los mostos y permitiendo su entrada a baja temperatura, factores que favorecen la obtención de mostos de calidad. La diferencia de temperatura entre el día y la noche son el secreto del equilibrio entre el dulzor y la acidez de la verdejo. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable y permanencia en depósito junto a su lía fina hasta clarificación. Estabilización por frío y filtración previa al embotellado.

CATA

Amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. En nariz, los intensos aromas varietales nos recuerdan a las flores blancas y fruta blanca (pera y manzana verde), apreciándose los matices vegetales a hinojo, hierbas de monte bajo y boj. En boca se muestra elegante, amplio y persistente, evocando en retronasal los aromas varietales y con el amargor final propio de la verdejo.

PREMIOS

Medalla de Plata: Concurso Catavinum World Wine & Spirit Competition (2017), Sakura Japan Women's Wine Awards (2017), International Winw Guide (2015).

Medalla de Bronce: Internacional Wine Guide (2014)

Guías: 90 Puntos Guía Sin Mala Uva (2017), 89 Puntos Guía Intervinos (2017), 89 Puntos Guía Peñín (2017), 90.69 Puntos Guía Wine-Up (2016), 90 Puntos Revista Winw Enthusiast (EEUU 2016).

MARIDAJE

Aconsejado para acompañar gran variedad de platos, especialmente carnes blancas y pescados de sabor suave como la merluza, lubina o lenguado, así como ahumados (anchoas y bacalao) y el sushi.

FICHA TÉCNICA

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

Acidez Total: 5.3 g/l
Azúcar Reductores: 1.3 g/l
Temperatura Idónea de Servicio: 6-8 °C

