

## ISABELINO RUEDA 2016

### FRESCO Y EQUILIBRADO

*Rueda de alta gama elaborado en su mayor parte con uva verdejo acompañada de la variedad viura. El resultado, un vino fresco y afrutado, con un carácter cítrico que aporta suavidad a la marcada personalidad de las notas herbáceas de la verdejo.*

### VIÑEDO

Las uvas proceden de viñedos jóvenes de hasta 15 años de edad, que aportan al vino la juventud y el frescor de la variedad principal. Ubicados en una meseta de suelos pedregosos, con buena aireación y drenaje y cuya textura varía entre arenolimoso y limoso.

### VINIFICACIÓN

La uva se recolecta con máquinas vendimiadoras durante la noche, aprovechando las temperaturas bajas y la ausencia de la luz solar para evitar la oxidación del mosto y conservar aromas primarios. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

### CATA

Amarillo pajizo con matices acerados, limpio y brillante. Franco en nariz, los intensos aromas frutales nos recuerdan a los cítricos junto con notas herbáceas y matices de flores blancas. Fresco y equilibrado en boca, se muestra suave y fácil de beber.

### PREMIOS

Medalla de Oro: International Guide Wine (2015), Arribe de Oro (España 2014)

Medalla de Plata: Concurso Catavinum World Wine & Spirit Competition (2017, 2016), Premios CINVE (2011), Concurso Internacional Wine Challenge Catavinum (2011), Mezquita de Plata (2009)

Medalla de Bronce: Premios Decanter (Reino Unido 2013), Guía Internacional Wine Guide (2014), Guía Catavinum (2011)

Guías: 88 Puntos Guía Intervinos (2017), 87 Puntos Guía Sin Mala Uva (2017), 87 Puntos Guía Peñín (2017), 88 Puntos James Suckling's (USA 2016), 88.77 Puntos Guía Wine-Up (2016),

### MARIDAJE

Marida con ensaladas, especialmente las de quinoa, ya que su sabor suave combina perfectamente con los aromas afrutados y la acidez de la verdejo, así como con verduras a la plancha, sopas y cremas, pasta, arroz y pescados o carnes blancas.

### FICHA TÉCNICA

Tipo De Vino: Blanco Joven

Varietal: 95 % Verdejo – 5% Viura

Grado Alcohólico: 13 %

Acidez Total: 5.4 g/l

Azúcar Reductores: 1.3 g/l

Temperatura Idónea de Servicio: 6-8 °C

