



FENOMENAL

Año de fundación: 2011

Enólogo: Javier Lorenzo López

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Población: Pozaldez (Valladolid)

Otros vinos de la bodega: El Perro Verde y Fenomenal Sauvignon Blanc



FENOMENAL

Añada: 2022

Tipo de vino: blanco seco

Variedades: 50% verdejo y 50% viura

Procedencia de la uva: Pozaldez, Ventosa de la Cuesta, La Seca, Rueda y Medina del Campo

Altitud: 700-800 m

Tipo de suelo: calcáreo

Densidad de plantación: entre 1.600 y 2.500 cepas/ha

Elaboración: las uvas se despalillaron, se estrujaron y se maceraron durante 6 horas antes de prensarse el mismo día de su recepción, por la noche, aprovechando las bajas temperaturas. El mosto se desfangó durante 24 horas y se fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo limón con reflejos verdosos. En nariz es intenso, con recuerdos de frutas maduras como el melocotón y el albaricoque, junto con toques de mango, piña y fruta de la pasión, acompañados por notas de hierba fresca, flores blancas y críticos. En la boca es sedoso y equilibrado, con un agradable final que recuerda a las nectarinas y a la fruta exótica que hemos encontrado en nariz.

Maridaje: una delicia para acompañar aperitivos, arroces, entrantes fríos, salmón ahumado y pescados a la plancha.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel
