

Tardencuba Verdejo

DO Rueda

Variety: 100% Verdejo

Vineyards: Trellisage system, vineyards about 20 years old

Winemaking: Night harvest, grapes are pressed as soon as arriving to the cellar. Slight press and static debourbage. Fermentation at 12-14°C. Cold stabilization and smooth fining.

Tasting notes: Brilliant ruby with light flashes. In nose we appreciate tropical aromas as papaya, fresh citrus, peach and pineapple. Mandarin background. Very fruity and persistent. In mouth, is light, fresh and pleasant, full bodied, long aftertaste.

Pairing: Cod, hake and grilled sole. Perfect for accompany smoked products.

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos: cultivados en espaldera de viñas de unos 20 años.

Elaboración: Vendimia nocturna, las uvas se prensan tan pronto como llegan a la bodega. Prensa ligera y desfangado estático. Fermentación entre 12 y 14°C. Estabilización por frío y suave clarificación.

Notas de Cata: Rubí brillante con destellos luminosos. En nariz apreciamos aromas tropicales con fondo cítricos. Papaya, piña, y fondos de mandarinas. En boca es muy frutal, ligero, fresco y muy persistente.

Maridaje: Bacalao, merluzas, y lenguado a la plancha. Con ahumados también hace buena combinación.

