

Valdecuevas

VERDEJO

FERMENTADO EN BARRICA



Valdecuevas

VERDEJO

FERMENTADO EN BARRICA

DESCRIPCIÓN

Verdejo 100%, fermentado en barrica de madera francesa. Elaborado a partir de uvas seleccionadas, en su punto óptimo de madurez y buscando su más alta expresión aromática.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Tonos especiados, vainillas, ligeros tostados, conjuntados con los tonos afrutados y anisados característicos de la verdejo. Tiene un gran volumen en boca unido a una punta de acidez que aporta frescor al conjunto.

Vino adecuado para consumir con pescado, marisco, arroz, pasta, queso, carnes ligeras y embutido.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6º C y 8º C.

VIÑEDOS

Las uvas proceden de las parcelas con terrenos con más canto rodado y más bajas producciones para conseguir una mayor maduración y así el mosto tenga el potencial necesario para llevar a cabo este tipo de elaboración.

ELABORACIÓN

Fermentado en barricas de roble francés, con tostado fino y grano menudo; hemos buscado un conjunto de maderas que se ensamblan entra ellas y con nuestra verdejo perfectamente.

Tiene una crianza sobre lías de 7 meses, sobre las que se ha realizado un batonage diario. Posteriormente lo hemos sacado de barrica y terminado su proceso de estabilización en depósitos de acero inoxidable.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13 % Vol.	5,9 g/l ac. tartárico	0,3 g/l ac. acético	3,22	< 90 mg/l	≤ 2 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	320x 245x 170	80 (480 bot.)	112 (672 bot.)



Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U.

Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. España. Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es