

GRAN SELECCIÓN VICARAL

RUEDA VERDEJO



es

ELABORACIÓN: La elaboración de este vino se ha hecho utilizando la sabiduría y los métodos tradicionales.

Vino 100% VERDEJO, elaborado con una selección especial de uvas, de nuestros propios viñedos, procedentes de viñas viejas, situadas en la planicie del monte de VALDESTILLAS entre los ríos DUERO y ADAJA.

La fermentación se ha realizado con sus propias levaduras autóctonas y criado en sus lías finas hasta el momento de su estabilización

TIPO DE VINO: VERDEJO CRIADO SOBRE SUS PROPIAS LIAS.

VARIEDAD: VERDEJO 100 %.

CATA:

VISUAL: Perfectamente limpia y brillante con tonalidad amarilla pálido pajizo.

NARIZ: Abierta, intensa, fina elegante. Aromas de fruta blanca, albaricoque, cítricos y toques de panadería.

GUSTATIVA: Voluminosa, cremosa, acidéz natural y equilibrada que da frescura en boca. La crianza con sus lías finas le da redondez, cuerpo y estructura.

MARIDAJE: Pescados, marisco fresco, pastas, arroces, quesos y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % VOL.

eng

This wine has been produced using ancient wisdom and traditional methods.

This wine is made with specially selected Verdejo grapes from our oldest vines in our own vineyards, located on the plain of Mount Valdestillas between the DOURO and ADAJA rivers.

Fermentation has been carried out with its own native yeasts and completed on the lees.

Type of Wine: Verdejo made on its own lees.

VARIETY: VERDEJO 100 %.

TASTING NOTES:

VISUAL: Perfectly clean and bright with pale straw yellow hue.

AROMA: Intense, yet elegant, aromas of white fruit, apricot and citrus with a hint of

FLAVOR: Creamy and round in the mouth from ageing on the lees, with a balanced acidity that leaves a lively mouthfeel.

PAIRING SUGGESTIONS: Fish, fresh seafood, pastas, rice dishes, cheeses and white meats.

SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C

ALCOHOL GRADE: 13.5 % VOL.

 **VICARAL**
BODEGAS Y VIÑEDOS

CRTA. CL. 610 – KM. 24

47231 Serrada. Valladolid. España)

T. (+34) 983 551 197 – (+34) 983 482 026

info@vicaralwines.com - www.vicaralwines.com


RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

