

REY SANTO VERDEJO



Variedad: verdejo 100%

Viñedo: 18-23 años

Vendimia: Mecánica

Grado alcohólico: 13%

Zona: DO Rueda

Cultivo: espaldera

Producción: 50.000 bot.

Formato botella: 750 ml.

▪ PROCEDENCIA Y VITICULTURA

Rey Santo Verdejo se elabora con uvas de la variedad verdejo de **viñedos** de más de 15 años situados en La Seca, corazón de la Denominación de Origen Rueda. En estos viñedos, los cambios de temperatura a lo largo del día mientras la uva madura permiten unos vinos aromáticos y con volumen.

El **suelo** está formado por una superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, que aportan al vino un toque mineral.

▪ VINIFICACIÓN

En su punto óptimo de maduración y tras una **vendimia** mecánica nocturna, en bodega se extrae el mosto y se decanta durante un día. Después comienza la **fermentación** con un riguroso control de la temperatura, siempre por debajo de 15 °C, para conservar las características aromáticas naturales del vino. Después, se estabiliza con frío y se filtra antes de embotellarse.

▪ NOTAS DE CATA

Amarillo pálido y reflejos verdosos. De nariz delicada, con suaves notas de anís, manzana verde y naranja. En boca, es redondo, fresco y agradable, con una equilibrada acidez. Sabores persistentes a pomelo, combinadas con notas de citronela y hierbas aromáticas.

RECOMENDAMOS

Enfriarlo hasta los 6-8°C y servirlo como aperitivo o acompañando pescados, mariscos, sushi, ensaladas y verduras.