

# RAICES

VERDEJO 2018

## THE COLLECTION OF SPANISH GRAPE VARIETIES

Origen de la región del Duero. Forma la base de los vinos de Rueda, pero también se puede encontrar en Cigales y Tierra de León, Cea, Zamora, Asturias y Santander, así como en las Islas Canarias. También se encuentra en Portugal y Australia y fue la base de los vinos de Medina.

### TEINFORMACIÓN TÉCNICA

**Fecha de vendimia:** Última semana de Agosto, primera de septiembre

**Clasificación:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Origen de la uva:** Cigales

**Variedades:** Verdejo

**Vinificación:** Maceración en frío durante 5 días. Fermentación a 14°C durante 30 días. Envejecimiento sobre lías 40 días con batonage dos veces por semana.

**Crianza:** No

**Enólogo:** Ruben Magallanes

### NOTAS DE CATA

Radiante color oro blanco. Nariz agradable y sofisticada de cítricos (limón y naranja), fruta blanca (manzana y pera) con notas ahumadas muy ligeras y elegantes, pedernal y hierba recién cortada que es una clara indicación de la variedad de uva. En boca es fresco y agradable, se abre con notas minerales y afrutadas antes de pasar a hermosos caudalies en la misma veta.

### MARIDAJE

Perfecto con mariscos, carpaccio y pescado, salmón o mousse de trucha ahumada, no eclipsará las carnes blancas, aves o quesos frescos. Buenos amigos, algunos bocadillos y este verdejo hará el resto.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 09-11°C

### ANÁLISIS

Alcohol: 13,00% vol

pH: 3,28

Acidez Total: 5,48 g/l

Azúcar Residual: 0,6 g/l

SO2 Total: 89 mg/l



### MEDALLAS

90 Puntos Penin