



VEGA REAL

100% VERDEJO

2020

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Rueda
Tipo de Vino: Blanco
Variedad de Uva: 100% Verdejo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Grado Alcohólico: 12,5 % Vol $\pm 0,5$
Azúcares reductores: 2,60g/l $\pm 0,08$
Acidez total: 4,91 g/l $\pm 0,20$
pH: 3,23 uds. de pH $\pm 0,08$
Sulfuroso total: 118 mg/l $\pm 10,5$
Alérgenos: sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Tipo de Suelo Específico: Aluvión, franco arenoso
Poda: Espaldera
Tipo de Vendimia: Mecánica nocturna

VINIFICACIÓN

El más delicioso mosto flor procedente de una cuidadosa selección de uvas Verdejo, es la base de nuestros aromáticos vinos. La pulpa y el hollejo de la uva permanecen en contacto, macerados en frío durante unas 8 horas lo que confiere la fructuosidad y los aromas florales que lo distinguen.

Tras la maceración y un delicado prensado, la fermentación es contralada a una temperatura de 17°C en depósitos de acero inoxidable con el fin de mantener y reforzar los máximos aromas propios de estos delicados vinos.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido, limpio y brillante.

Intenso en nariz, destacan frutas frescas: melocotón, pera, manzana verde, cítricos, pomelo y fondo floral: espino, lilo. Muy amplio y estructurado en boca. Acidez equilibrada. Explosión de fruta. Muy ligera sensación de amargor al final, típica de la variedad. Larga persistencia de fruta fresca.

Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 7 y 10°C.

Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en cajas de 6 botellas

PREMIOS

86 puntos- Guía Peñín 2021



BARBADILLO

DESDE 1821