

LOCULTO RUEDA VERDEJO



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Rueda

Localidad: Rueda. Valladolid.

Variedad: 100% Verdejo.

Prefermentación en frío a 12° y fermentación a temperatura suave controlada.



HISTORIA

Una vez consolidados nuestros vinos tintos, quisimos completar nuestra oferta con un vino blanco a la altura de sus hermanos. Para ello recorrimos diferentes entornos de la D.O. Rueda, vecina de la Ribera del Duero y origen de blancos de alta calidad, con personalidad y carácter propios, características que buscábamos para nuestro vino. Finalmente elegimos unas parcelas de verdejo situadas en el corazón de la D.O. de las que hoy nace esta personal manera que hemos tenido de interpretar el verdejo hecho vino.



ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas 100% verdejo procedentes de viñedos en Rueda. Vendimia mecanizada nocturna. Fermentación controlada a 12°.



NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con tonalidades verdes. En nariz aparecen cítricos, ralladura de pomelo, frutas tropicales, piña y herbáceos como el hinojo. En boca presenta un paso lento y sedoso con una acidez marcada y agradable y un final con toques amargos que afianzan la profundidad del vino.

CALLE ARRABAL ERAS, 40.

47315 PESQUERA DE DUERO (VALLADOLID, SPAIN)

+34 647 616 753 / +34 658 294 403

Piedras de San Pedro
BODEGAS Y VIÑEDOS

INFO@PIEDRASDESANPEDRO.COM WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM

