PIEDRAS DE SAN PEDRO
BODEGAS Y VIÑEDOS

PIEDRAS DE SAN PEDRO
VERDEJO CUVÉE



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Rueda
Localidad: Nava de Rey (Valladolid)
Variedad: 100% Verdejo vendimia manual.
Crianza: Sobre sus lías, en depósitos de acero inoxidable y barricas nuevas de roble francés de grano extrafino con tostado especial.
Edición Limitada 2.400 botellas.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HISTORIA

Consolidados ya nuestros tintos en la Ribera del Duero, cruzamos la frontera natural del río hasta la D.O. Rueda para explorar una nueva faceta de nuestra historia. El Duero se convierte así en el hilo conductor de este proyecto y en el trazo que recorre su etiqueta: un diálogo sutil entre dos territorios que comparten una profunda cultura del vino. De esta búsqueda personal nace Verdejo Cuvée, una edición exclusiva de solo 2.400 botellas. Un blanco de autor que, gracias a una meticulosa selección de uva, al trabajo sobre lías finas y al coupage final, logra el equilibrio perfecto entre frescura, profundidad y elegancia.

ELABORACIÓN

Verdejo Cuvée es un blanco de edición limitada que nace de la pureza de la uva 100% Verdejo, elaborado minuciosamente para equilibrar frescura y complejidad. Su proceso comienza con una fermentación íntegra en depósito, seguida de una crianza sobre sus lías finas durante un mínimo de cuatro meses, aportando volumen y una untuosidad sedosa en boca. Posteriormente, el vino se divide para alcanzar su máxima expresión: una parte permanece en depósito para preservar la vibrante identidad floral y frutal de la variedad, mientras que la otra madura en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino, donde adquiere sutiles matices especiados. La excelencia del proyecto culmina en su concepto Cuvée: un ensamblaje magistral que fusiona la pureza y energía del acero con la madurez y sofisticación de la madera, dando como resultado un vino extraordinariamente armónico, redondo y elegante.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo brillante y sutiles reflejos acerados y dorados que revelan su paso por madera. En nariz despliega una gran intensidad y complejidad: los aromas puros de la variedad —fruta blanca, cítricos e hinojo— se entrelazan armónicamente con recuerdos de panadería de sus lías finas y con distinguidos matices especiados y tostados del roble francés. Su entrada en boca es amplia y envolvente, con una textura sedosa y untuosa. Destaca por el equilibrio magistral de su concepto Cuvée, donde conviven la vivacidad frutal del depósito y la madurez estructural de la barrica, culminando en un final largo, redondo y elegantemente balsámico. Una interpretación de autor de la D.O. Rueda que eleva la variedad a un nivel superior de finura y sofisticación.

NOS IMPULSA | icecyl competitividad empresarial | Junta de Castilla y León

Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León a través del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)

47315 PESQUERA DE DUERO
(VALLADOLID, SPAIN)
+34 647 616 753 / +34 658 294 403
INFO@PIEDRASDESANPEDRO.COM
WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM