

# Caserío de Dueñas

FERMENTADO EN BARRICA 2016

  
CASERÍO  
DE DUEÑAS



## BODEGAS VIÑA MAYOR

FINCA CASERÍO DE DUEÑAS: Bajo la enseña de Viña Mayor, en el corazón de la D.O. Rueda, se extiende nuestro Caserío de Dueñas, histórica bodega rodeada de viña que dan fe del ancestral vínculo entre viñedo y elaboración.

ORIGEN	D.O. Rueda
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2016
VARIEDAD DE UVA	100% Verdejo
TEMPERATURA DE SERVICIO	7-11°C aprox.
VIÑEDOS	Selección de uvas de viñedos viejos de más de 60 años. Selección de viñedos situados en las zonas de Segovia y La Seca, donde se encuentran los viñedos viejos
PROCESO DE ELABORACIÓN	Vendimia manual en pequeñas cajas de 15 kg. Selección en mesa de racimos. El mosto se extrae mediante prensado suave, y se realiza un desfogado por frío que ayuda a estabilizar y limpiar el mosto antes de llevar a cabo la fermentación alcohólica en barrica, donde permanece en contacto con sus lías durante 8 meses.
ENVEJECIMIENTO	Tiempo de crianza en madera: 8 meses. Tipo de madera: Barricas de roble Francés, de diferentes tamaños, desde 225 a 600 litros.
GASTRONOMÍA	Es un vino con cuerpo y textura perfecto para acompañar una comida sabrosa. Paellas, risotos, ensaladas de caza, foie, pescados a la brasa, carnes blancas. Pasta, lasagna. Quesos cremosos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
13	3,20	5,79	1,80

## ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

La elaboración está liderada por Almudena Alberca, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional

## NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo brillante con toques dorados.



NARIZ

Notas de fruta cítricas, pomelo combinadas con notas cremosas de las lías y suaves especiados procedentes de la madera



BOCA

Intenso, expresivo con gran equilibrio entre fruta, acidez y madera. Redondo, lleno de sabor y de larga persistencia.