



## BODEGAS VIÑA MAYOR

**FINCA CASERIO DE DUEÑAS:** Caserío de Dueñas, una finca singular de casi 300 hectáreas de viñedo en uno de los núcleos de mayor calidad de la Denominación de Origen Rueda. Una forma única de hacer vino, al aunar la tarea del viñedo y el buen hacer de bodega.

ORIGEN	D.O. Rueda
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2017
VARIEDAD DE UVA	100% Sauvignon Blanc
TEMPERATURA DE SERVICIO	10º-12º C aprox.
VIÑEDOS	Propios, vendimia fraccionada en distintos momentos de maduración de la fruta, con vendimias nocturnas a baja temperatura.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con envejecimiento sobre sus lías, buscando la expresión frutal más intensa y pura de la variedad.
ESTILO DE VINO	Fresco, con notas de frutas exóticas y un final salino. Nítido y potente
GASTRONOMÍA	Perfecto como aperitivo, es un vino muy versátil para maridar durante toda la comida.

## 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 pálido.



### NARIZ

Muy intenso en aromas, notas de bosque de invierno, hierbas aromáticas, fruta tropical.



### BOCA

Fresco, jugoso y salino.