

Caserío de Dueñas

VERDEJO SUPERIOR 2017



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 2017
VARIEDAD DE UVA	100% Verdejo
TEMPERATURA DE SERVICIO	11–13°C aprox.
VIÑEDOS	Combinación de las tres zonas de la DO más importantes: Segovia , por tener viñedo a mayor altitud y suelos más arenosos, La Seca , con suelos más arcillosos y canto rodado que confiere uvas más robustas con peso en boca y la Finca Caserío de Dueñas
PROCESO DE ELABORACIÓN	Vendimia manual en cajas, a primera hora del día, cuando las temperaturas son más bajas. prensado suave, fermentación en depósitos de acero inoxidable, madera y hormigón adaptándonos a las características de cada uva.
ENVEJECIMIENTO	Estancia sobre lías en depósito durante 5 meses antes de proceder al embotellado.
GASTRONOMÍA	Es un verdejo con más personalidad, que acompaña perfectamente la comida principal. Ideal con pescados y mariscos, carnes blancas a la brasa, pastas, ensaladas frescas, arroces de pescado o mixtos (mar y montaña), pasteles de verduras, foi, sopas y quesos suaves .

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 reflejos verdosos.



NARIZ

Elegante, fresco y complejo. Notas cítricas delicadamente entrelazadas con toques de manzanilla, hinojo y miel.



BOCA

Ligeras notas cremosas entrelazadas con fruta cítrica, limas y pomelo. Textura sedosa con gran amplitud y volumen..