

Viña Mayor

VERDEJO 2018



VIÑA MAYOR



BODEGAS VIÑA MAYOR

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 2018,
VARIEDAD DE UVA	Verdejo y Sauvignon Blanc
TEMPERATURA DE SERVICIO	7º - 11º C aprox.
VIÑEDOS	Selección de la uva Verdejo y Sauvignon Blanc producidas en la Finca Caserío de Dueñas propiedad de la bodega.
PROCESO DE ELABORACIÓN	La vendimia se realiza con las temperaturas más bajas, es decir, durante la noche en su punto óptimo de maduración aromática. Prensado suave. Fermentación a baja temperatura.
ENVEJECIMIENTO	Estancia sobre lías finas en depósito durante 2 meses antes de proceder al embotellado.
GASTRONOMÍA	Ideal para cualquier ocasión, como vino de aperitivo o para acompañar la comida principal. Perfecto con pescados y mariscos, carnes blancas, pastas y ensaladas frescas.

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

Vino limpio, brillante, amarillo pálido con ligeros reflejos verde.



NARIZ

En nariz resulta muy intenso y fino, limpio, franco, de carácter fresco y afrutado, con notas verdes, que se mezclan con aromas cítricos, y de lima.



BOCA

En boca es sabroso y refrescante, con un toque salino que se mezcla con aromas que recuerdan al pomelo, el hinojo, y otras hierbas aromáticas.

ÚLTIMOS PREMIOS Y MENCIONES



MEDALLA DE ORO SELECTIONS MONDIALES DE CANADA 2017- Viña mayor verdejo 2016



MEDALLA DE ORO MUNDUS VINI 2018- Viña Mayor Verdejo 2018