

LA PODA

VERDEJO



CASERÍO
DE DUEÑAS

FINCA CASERÍO DE DUEÑAS

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 anar la tarea del viñedo y el buen hacer de bodega.

ORIGEN	D.O. Rueda
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2019
VARIEDAD DE UVA	100% verdejo
TEMPERATURA DE SERVICIO	10º - 12º C aprox.
VIÑEDOS	Viñedos Propios de 20 años de edad, ubicados en Villaverde de Medina en nuestra finca de Caserío de Dueñas .
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con envejecimiento breve sobre lías para darle estructura pero respetando el carácter auténtico de la variedad.
ESTILO DE VINO	Blanco semicromático con toda la pureza de la variedad. Estructura en boca y firme acidez.
GASTRONOMÍA	Perfecto como aperitivo, con comida india, curry, carnes blancas asadas, quesos medio curados o curados, arroces, legumbres y pastas.



ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

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



NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo brillante. pálido con reflejos verdes



NARIZ

Resalta por sus con notas a hinojo y anises, que se mezclan con aromas cítricos, de lima



BOCA

Vino fácil de beber y de gran personalidad. Bien estructurado, con una firme acidez y un ligero amargor final