

RAICES

VERDEJO

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS

RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Verdejo es una variedad blanca que tiene su origen en la región del Duero. Es la base de los vinos de Rueda, pero también se puede encontrar en Cigales, Tierra de León, Cea, Zamora, Asturias, Santander, incluso en las Islas Canarias. Además, se encuentra en Portugal y Australia. La nuestra está cultivada a 700 metros de altitud con viñedos de edad media de 20 años.

Fecha de vendimia: última semana de agosto, primera de septiembre

Clasificación: IGP Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedad: 100% Verdejo

Vinificación: Maceración en frío durante 5 días. Fermentación a 14°C durante 30 días. Envejecimiento sobre lías 40 días con batonnage dos veces por semana.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

Vino muy brillante y cristalino, con reflejos dorados.

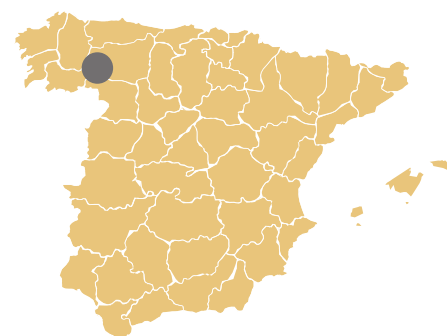
En nariz tiene aromas florales, a fruta tropical madura y un toque de cítricos como el limón verde que le hace muy agradable.

Muy suave en boca, con mucha redondez y cierta grasa. Es aterciopelado con un final salino y delicado.

La sugerencia de maridaje del sumiller Gregory Mio:

Cigales asadas con salsa de pomelo o bañadas en una emulsión de pomelo.

Mejor servido en una copa Riedel Performace Sauvignon Blanc.



RAICES

VERDEJO

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

Verdejo is a white variety originating in the Duero region. It is the base of Rueda wines, but can also be found in Cigales, Tierra de León, Cea, Zamora, Asturias, Santander, even in the Canary Islands. Additionally, it is cultivated in Portugal and Australia. Ours is cultivated at 700 meters of altitude with vineyards with an average age of 20 years.

Harvest date: last week of August, first of September

Classification: IGP Wine from the Land of Castile and Leon

Variety: 100% Verdejo

Vinification: Cold maceration for 5 days. Fermentation at 14°C for 30 days. Aging on lees 40 days with batonnage twice a week.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Very bright and crystalline wine, with golden reflections.

On the nose it has floral aromas, ripe tropical fruit and a touch of citrus like green lemon that makes it very pleasant.

Very smooth in the mouth, with a lot of roundness. It is velvety with a saline and delicate finish.



Sommelier Gregory Mio's pairing suggestion:
Roasted crayfish with grapefruit sauce or dipped in a grapefruit emulsion.

Best served in a Riedel Performace Sauvignon Blanc glass.

