

Valdecuevas

VERDEJO

FERMENTADO EN BARRICA



Valdecuevas

VERDEJO

FERMENTADO EN BARRICA

DESCRIPCIÓN

Verdejo 100%, fermentado en barrica de madera francesa. Elaborado a partir de uvas seleccionadas, en su punto óptimo de madurez y buscando su más alta expresión aromática.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Tonos especiados, vainillas, ligeros tostados, conjuntados con los tonos afrutados y anisados característicos de la verdejo. Tiene un gran volumen en boca unido a una punta de acidez que aporta frescor al conjunto.

Vino adecuado para consumir con pescado, marisco, arroz, pasta, queso, carnes ligeras y embutido.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6º C y 8º C.

VIÑEDOS

Las uvas proceden de las parcelas con terrenos con más canto rodado y más bajas producciones para conseguir una mayor maduración y así el mosto tenga el potencial necesario para llevar a cabo este tipo de elaboración.

ELABORACIÓN


Fermentado en barricas de roble francés, con tostado fino y grano menudo; hemos buscado un conjunto de maderas que se ensamblan entra ellas y con nuestra verdejo perfectamente.

Tiene una crianza sobre lías de 7 meses, sobre las que se ha realizado un batonage diario. Posteriormente lo hemos sacado de barrica y terminado su proceso de estabilización en depósitos de acero inoxidable.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13 % Vol.	5,9 g/l ac. tartárico	0,3 g/l ac. acético	3,22	< 90 mg/l	≤ 2 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	320x 245x 170	80 (480 bot.)	112 (672 bot.)



Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U.

Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. España. Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es

Valdecuevas

VERDEJO

FERMENTED IN BARRELS

DESCRIPTION

100% Verdejo, fermented in French oak barrels. Processed from selected grapes at optimum ripeness and seeking their highest aromatic expression.

TASTE NOTES AND FOOD MATCHING

Spicy tones, vanilla, lightly toasted, conjoined with fruity tones and aniseed characteristic of Verdejo. It has a great mouthfeel coupled with a touch of acidity that adds freshness to the whole.

The right wine to consume with fish, seafood, rice, pasta, cheese, sausage and light meats.

STORAGE AND SERVING

Store in a dry and cool place. Serve between 6° C and 8° C.

VINEYARDS

The grapes come from plots with rolling terrain and lower yields for greater maturity and thus with the potential to perform this type of processing.

PROCESSING


Fermented in French oak barrels, with fine toasting and grain; we sought wood that perfectly complements them and our Verdejo.

It is nurtured on lees for seven months, over which there has been a daily batonage. Then we draw from the barrels and finish its stabilization process in stainless steel tanks.

ANALYSIS

Grade	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Total Sulfur	Sugars
13 % Vol.	5,9 g/l tartaric ac.	0,3 g/l acetic ac.	3,22	< 90 mg/l	≤ 2 g/l

LOGISTICS DATA

Format	Units per case	Case (dimensions mm.) length/width/height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
 glass 75	6	320x 245x 170	80 (480 bot.)	112 (672 bot.)



Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U.

Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. España. Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es