

GARCI GRANDE RUEDA



Señorío de Garci Grande Verdejo D.O. Rueda

Tipo: Blanco joven
Varietalidad: Verdejo 100%
Grado: 12,5%
Cosecha: 2016
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl.
Tipo de Vendimia: Mecánica.
Nocturna

Viñedo: Selección de fincas en Rueda, La Seca y Nava del Rey
Tipo de Suelo: Suelo de cantos rodados con una capa de subsuelo de arcilla y una capa profunda de caliza
Altitud: Entre 700 y 800 metros
Edad del Viñedo: Más de 15 años
Rendimiento (Kg/ha): 7.500

Fundada en 1989, Bodegas Garci Grande está asentada sobre viejas bodegas que se remontan al siglo XIV. Cuenta con 79 hras. de viñedo con altura media entre 700 y 800 m. Su clima continental y la composición de sus suelos ricos en calcio y magnesio, pedregosos, con muy buena aireación y drenaje constituyen la primera base sobre la que se sustentan los vinos de esta bodega. Marcada por la tipicidad de la Denominación de Origen a la que pertenece, Bodegas GarciGrande desarrolla estos conceptos desde su propia identidad, sin renunciar a aspectos claves en la calidad resultante de sus vinos como las vendimias nocturnas, el control de prensado y la aplicación de la crianza sobre lías al término de la fermentación que contribuye a conseguir la untuosidad y persistencia que distinguen a los vinos "marca de la casa".

Elaboración:

Selección de la uva por edad del viñedo y tipo de suelo. Maceración prefermentativa en frío (8-12° C) durante 12-18 horas para garantizar la total extracción de aromas. Fermentación a temperatura controlada (16° C) durante 10-15 días. Removido en sus propias lías al término de la fermentación para conseguir la untuosidad y persistencia característica de este vino.

Nota de Cata:



Visual

Amarillo brillante con reflejos verdosos.



Olfativa

Intensos aromas varietales propios de la uva verdejo. Aromas vegetales de hierbas frescas y fruta de hueso (melocotón, albaricque). Combinados con recuerdos anisados y especiados.



Gustativa

Sutil entrada en boca. Redondo, franco y persistente. Predominan sensaciones de frescor y juventud.



Temperatura

7°C-10°C



Maridaje

Como aperitivo, mariscos, carnes blancas, pasta fresca y todo tipo de pescados.

Premios:



92 Puntos
Guía Repsol
2018



90 Puntos
Guía Peñín
2018



Mención
Decanter
2017

www.hispanobodegas.com

