GARCI GRANDE
RUEDA

Bodegas GarciGrande
Señorío de GarciGrande Verdejo

D.O. Rueda

Tipo: Blanco joven
Variedad: Verdejo 100%
Grado: 13%
Cosecha: 2018
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Mecánica, nocturna
Enólogo: Rubén Sanz Coca

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: 700 - 800 metros
Edad del Viñedo: Más de 15 años
Rendimiento (kg/ha): 7.500

Fundada en 1989, Bodegas GarciGrande está asentada sobre viejas bodegas que se remontan al siglo XIV y que cuenta con 79 hras. de viñedo. 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°C-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.

Notas de cata:

Visual	Olfativa	Gustativa	Temperatura	Maridaje
Luminoso amarillo con reflejos verdosos	Aromas varietales intensos propios de la uva verdejo. Aromas vegetales de hierbas frescas y fruta de hueso. Combinados con recuerdos anisados y especiados	Predominante sensación de frescor y juventud, sutil entrada en boca. Redondo, franco y persistente	7°C-10°C	Como aperitivo, mariscos, carnes blancas, pasta fresca y todo tipo de pescados

Premios:

90 pts
Guía Peñín 2019

www.hispanobodegas.com

hispanobodegas @Hispanobodegas hispanobodegas