

# Bodegas GarciGrande Señorío de GarciGrande Viura

D.O. Rueda

**Tipo:** Blanco joven  
**Varietal:** Verdejo 80% / Viura 20%  
**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:** Cascajoso, rico en  
calcio y magnesio. Vaso (Viura).  
**Altitud:** 700 - 800 metros  
**Edad del Viñedo:** Más de 15 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 10.000



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. Fermentación a temperatura controlada (16°C) durante 10-15 días.

## Notas de cata:



### Visual

Amarillo pajizo  
con reflejos  
verdosos



### Olfativa

Aromas frescos y  
vivos. Amalgama de  
aromas afrutados:  
cítricos, manzana  
verde y matices de  
frutas tropicales  
como el melón



### Gustativa

Vino joven,  
nervioso, alegre,  
muy fácil de beber  
gracias a su acidez  
equilibrada



### Temperatura

7°C-10°C



### Maridaje

Ideal para aperitivos  
y mariscos