

Bodegas GarciGrande Anier Verdejo Vendimia Seleccionada

D.O. Rueda



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

Viñedo: Selección en municipios de Nava del Rey
Tipo de Suelo: Sedimentos de areniscas de grano grueso y fino formando suelos pardos calizos
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 nuestra mejor finca en el municipio de Nava del Rey. Mosto yema, obtenido por gravedad en ausencia de prensado. 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 características de este vino. Paso por barrica de roble francés durante 4 meses.

Notas de cata:



Visual

Amarillo penoso y brillante



Olfativa

Aromas intensos y elaborados. Matices de heno, anís e hinojo con aromas dulces y maduros de frutas tropicales resultado de crianza sobre lías



Gustativa

Potente, redondo y muy equilibrado, untuoso y aterciopelado. De larga persistencia y perfecta acidez



Temperatura

7°C-10°C



Certificación Vegana

Sí

Premios:



91 pts
Guía Peñín
2019

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas