

# Bodegas GarciGrande Señorío de GarciGrande Verdejo

D.O. Rueda

**Tipo:** Blanco joven  
**Varietal:** Verdejo 100%  
**Grado:** 13%  
**Cosecha:** 2020  
**Botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de Vendimia:** Mecánica,  
nocturna  
**Enólogo:** Emma Villajos

**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

Luminoso  
amarillo con  
reflejos verdosos



### Olfativa

Aromas varietales  
intensos propios de  
la uva verdejo.  
Aromas vegetales  
de hierbas frescas y  
fruta de hueso.  
Combinados con  
recuerdos añisados  
y especiados



### Gustativa

Predominante  
sensación de  
frescor y juventud,  
sutil entrada en  
boca. Redondo,  
franco y  
persistente



### Temperatura

7°C-10°C



### Certificación Vegana

Sí

## Premios:



**90 pts**  
Guía Peñín  
2020

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas