

Bodegas GarciGrande

12 Linajes Verdejo Gran

Vino de Rueda

D.O. Rueda



Tipo: Blanco
Variedad: Verdejo 100%
Grado: 14%
Cosecha: 2022
Botella: Borgoña
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual

Viñedo: Finca Valdestillas, Serrada
Tipo de Suelo: Franco-arenoso cubierto de cantos rodados y lenguas de pizarra
Altitud: 787 metros
Edad del Viñedo: 40 años
Rendimiento (kg/ha): 5500

Elaboración:

La uva cortada en cajones se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24h antes de entrar en bodega. Tras el despalillado y un suave estrujado es enviada a prensa donde sólo nos quedamos con el sangrado directo y el primer ciclo de prensa. Se realiza una maceración durante el ciclo de llenado para incrementar el potencial aromático. Después, este mosto pasa a depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad para su desfangado. Así, el mosto limpio y frío sigue su fermentación alcohólica a una temperatura que oscila entre 14-16°C. Una vez finalizada, parte del vino se queda en depósito de acero inoxidable y se somete a un trabajo minucioso de las lías durante mínimo 9 meses donde de forma semanal se realiza el batonage para poner su propia lía fina en suspensión y le vaya aportando grasa y dulzor de forma natural al vino.

Parte del vino, 1000 litros se crían en 2 bocoyes de 500lts de roble francés de tostado ligero y tanino lavado para aportar cremosidad sin perder la esencia de la variedad verdejo.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual

Amarillo brillante con reflejos verdosos



Olfativa

Aromas intenso y complejo. Predominio de notas florales como acacia y madre selva. Notas dulces de fruta blanca madura sobre un fondo cremoso de torrefactos propios de la madera.



Gustativa

Agradable y sutil entrada, equilibrado y redondo. Graso y persistente. Muy elegante



Temperatura

7°C-10°C



Certificado Vegano

Si