

# Bodegas GarciGrande

## 12 Linajes Verdejo

D.O. Rueda



**Tipo:** Blanco joven  
**Variedad:** Verdejo 100%  
**Grado:** 13,5%  
**Cosecha:** 2024  
**Botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl

**Viñedo:** 10 hectáreas en Moraleja de Coca, Segovia  
**Tipo de Vendimia:** Manual en cajones  
**Altitud:** 900 metros  
**Edad viñedo:** 20 años  
**Rendimientos (kg/ha):** <6000

**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 y 16°C. Una vez finalizada, se somete a un trabajo minucioso de las lías durante mínimo 3 meses, donde de forma semanal se realiza el batonage para poner su propia lía fina en suspensión y que le vaya aportando grasa y dulzor de forma natural al vino.

Contiene sulfitos.

### Notas de cata:



#### Visual

Color amarillo-pajizo pálido y brillante



#### Olfativa

Aromas muy limpios e intensos. Destacan los aromas cítricos, flores blancas, frutas de hueso, con suaves notas minerales.



#### Gustativa

Marcada acidez que acentúa su carácter fresco y vivaz.



#### Temperatura

8-10 °C



#### Certificado Vegano

Si