

Bodegas GarciGrande

Señorio de Garcigrande

Verdejo

D.O. Rueda



Tipo: Blanco joven
Variedad: 100% Verdejo
Grado: 13%
Cosecha: 2025
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl y 150cl

Viñedo: Nava del Rey
Tipo de Vendimia: Manual en cajones
Altitud: 711 metros
Edad viñedo: 20-30 años
Rendimientos (kg/ha): <6000

Elaboración:

La uva 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

7-10 °C