



EL PERRO VERDE

Primera añada: 2005

Enólogo: Javier Lorenzo López

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Población: Pozaldez (Valladolid)

Otros vinos de la bodega: Fenomenal y Fenomenal Sauvignon Blanc



EL PERRO VERDE

Añada: 2019

Tipo de vino: blanco seco

Variedades: verdejo

Procedencia de la uva: Pozaldez, Ventosa de la Cuesta, La Seca, Rueda y Medina del Campo

Altitud: entre 700 y 800 m

Tipo de suelo: calcáreo poco compacto

Densidad de plantación: de 1.600 a 2.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 9 de septiembre

Elaboración: las uvas de despalillaron, se estrujaron y maceraron durante 6 horas antes de prensarse el mismo día de su recepción, por la noche, aprovechando las bajas temperaturas. El mosto se desfangó durante 24 horas y fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

Fecha de embotellado: diciembre de 2019

Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata: tiene un precioso color dorado muy brillante y límpido. En nariz es sugerente, intenso y seductor con deliciosos aromas de flores blancas, frutas tropicales y de hueso que recuerdan a la piña verde, el maracuyá y el melocotón junto con un trasfondo de notas cítricas de piel de limón y hierbas aromáticas como el hinojo y la hierbabuena. En boca es una explosión de fruta con una textura sedosa y una fresca vibrante que te invita a tomar un segundo trago. Intensos y frescos recuerdos finales de lima, con una delicada nota salina que lo hace muy placentero. ¡El blanco más fresco, vibrante y cristalino!

Maridaje: perfecto para acompañar un aperitivo, ensaladas, arroces, marisco, pescado a la brasa y todo tipo de sushi o sashimi.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8°C

Copa recomendada:

-Riesling de la serie Vinum de Riedel

-Viognier de la serie Veritas de Riedel
