



GRAN FEUDO

GRAN FEUDO VERDEJO 2016

D.O. RUEDA

PROCEDENCIA

Parcelas seleccionadas ubicadas en el municipio de Nava del Rey, a unos 750 m de altitud, situadas en la depresión que forma el río Duero e influenciadas por el clima continental típico de la submeseta norte. Los suelos son los característicos y típicos de esta denominación de origen, denominadas "cascajosos", de fácil laboreo, con buena aireación y drenaje, permeables y sanos. En la selección de las parcelas ha sido determinante su equilibrio productivo y vegetativo. La edad de los viñedos oscila entre los 20 y 30 años y su rendimiento se encuentra entre los 7000 y 7500 kg/hectárea. El sistema de conducción es la espaldera en un marco de plantación de 3 x 1,5.

CARÁCTERÍSTICAS DE AÑADA

Ha estado marcado por una pluviometría de 278.75 mm, por la ausencia de fuertes heladas y por las altas temperaturas estivales, diurnas y nocturnas, unas características que facilitan vinos más frescos y con una personalidad marcada. La vendimia se inició la tercera semana de septiembre de forma tranquila, buscando el mejor equilibrio entre el grado y acidez. Este ha sido un año de cosecha récord en lo que se refiere a la producción en la denominación de origen Rueda.

ELABORACIÓN

Después de una breve maceración se procede al prensado y al desfangado estático de los mostos. Tras la fermentación a baja temperatura, los vinos permanecen en contacto con sus lías finas hasta el momento del embotellado para buscar así una boca más amplia y una mayor complejidad. El resultado es un vino fresco y, al tiempo, graso y persistente, con unos matices en nariz típicos de la variedad de verdejo buscando siempre los aromas más frutales.

VARIEDAD Verdejo 100%

GRADO ALCOHÓLICO 13 % vol

CATA

Color: Amarillo pajizo con ribete verdoso.

Aroma: :Potente y nítido con recuerdo de fruta tropical (piña, pomelo maracuyá); matices de frutas verdes y las típicas notas vegetales de la variedad.

Paladar: En boca es fresco, graso, con volumen y gran equilibrio.

MARIDAJE

Es un vino excelente para acompañar mariscos, pescados cocidos y en salsa, humados, foie, quesos, carnes blancas, verduras, pasta y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO 8 - 10 °C

CONTIENE SULFITOS.



www.granfeudo.com

GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

Tel. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com