



77 RUEDA

Variiedad: Elaborado principalmente a partir de la variedad de verdejo y otras variedades autóctonas de la D.O. Rueda. Viñedos: 15 años

Suelo: Franco - Arenoso

Proceso de elaboración: Vendimia mecánica nocturna. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con posterior crianza sobre sus lías finas.

Descripción: A la vista presenta un color amarillo pajizo, pálido y brillante. La nariz es intensa a la vez que fresca, en ella están presentes los aromas a fruta blanca como la pera acompañados de recuerdos de frutas tropicales como el lichi y la piña, dejando paso a un recuerdo final de toques cítricos. En boca es fresco y ligero presentando a su vez una potente acidez, y un retrogusto final con recuerdos cítricos.

Sugerencias de maridaje: Ideal como aperitivo o para acompañarlo con comida liviana.

Temperatura de servicio recomendada: 9º - 10º

WWW.DCANTAVINOS.COM

