

TIERRA BUENA

Variedad de uva: Verdejo

Denominación de origen: D.O Rueda

Edad del viñedo: 25 - 40 años.

Elaboración:

Vendimia a máquina, preferiblemente por la noche para evitar oxidaciones y la fermentación espontánea de la uva. Despalillado y estrujado. Adecuación de la temperatura del mosto mediante intercambiador tubular. Prensado y trasiego a depósito donde se realiza la etapa de flotación. Siembra de levaduras y control diario de la fermentación.

Clarificación del vino. Estabilización por frío. Centrifugación, filtración y embotellado.

Análisis sensorial:

Color amarillo pálido a amarillo pajizo e incluso amarillo verdoso, limpio y brillante.

La fase olfativa debe ser limpia de intensidad media donde predominarán aromas frutales junto a toques florales de intensidad variable.

La fase gustativa debe transmitir sensaciones limpias, frescas y suavidad de matices con apreciados tonos a la variedad verdejo.

Gastronomía:

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados.

Perfecto con arroces (paellas...), frituras y comida japonesa.

- Temperatura de consumo: 8 - 10 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos

