

EL PERRO FLACO

DO RUEDA

100% Verdejo

Situación: Las características del suelo, realizan su aportación, favoreciendo una buena aireación y drenaje en épocas de lluvias, a la vez que las arcillas subterráneas retienen reservas de humedad en años de escasez.

Por otra parte, el clima y la tierra se encargan de imprimir su carácter, que luego apreciaremos en el resultado final. Los fuertes contrastes de temperatura que existen entre el día y la noche, dan lugar a un buen equilibrio azúcar/acidez.

Vinificación: Una vez despalillados los racimos tras su descarga en las tolvas, se realiza el prensado y fermentación alcohólica, la cual se realiza en depósitos de acero inoxidable muy lentamente y a una temperatura inferior a 17º.

Nota de cata: Vino brillante de color amarillo pajizo. Tal como corresponde a la variedad de verdejo en nariz presenta una intensidad aromática alta con aromas tanto de frutas tropicales como notas de hinojo y hierba fresca.

Gastronomía: Es excelente acompañando pescado, marisco, arroces, sin olvidarse de los aperitivos, ensaladas, quesos frescos y para untar.

Temperatura de consumo: 6-7º

Grado alcohol: 12,5% Vol.

