



AÑADA: 2025
VARIEDADES:
VERDEJO & SAUVIGNON BLANC



VITICULTURA:

Situación: Viñedos seleccionados en varias localidades de la denominación de origen Rueda, en el centro-norte de España.

Clima: Continental con inviernos fríos y veranos cálidos y secos. Fuerte contraste entre las temperaturas nocturnas y diurnas. Suelos: Arcillo-calcáreos.



ELABORACIÓN:

Vendimia: Mayormente mecánica, por la noche, durante la última semana de agosto y los primeros días de septiembre de 2024.

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable. Maceración: En frío a 6°C entre 4 y 6 horas.

Crianza: Vino joven sin crianza en bodega.

Tiempo en Botella: Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento.



CATA:

Un vino blanco de color amarillo brillante con reflejos verdosos, de aromas intensos a frutas, flores blancas y toques herbáceos, que en boca ofrece notas tropicales y cítricas, con un carácter refrescante, sabroso y persistente, dejando un final placentero.

D.O. RUEDA VERDEJO & SAUVIGNON BLANC

EL
GRAN
JEFE