

Denominación de origen  
Rueda

Añada  
2017

Crianza  
Vino joven.

Tipo de botella  
Bordelesa Nova blanca de 75 cl.

Variedad de la uva  
Verdejo (100%).

**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.



Gran Feudo Verdejo

“ Es un vino fresco y, al tiempo, graso y persistente, con unos matices en nariz típicos de la variedad Verdejo buscando siempre los aromas más frutales. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de 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.

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

## Análisis

Graduación: 12,9 % vol.

SO2 libre: 32 mg/l.

SO2 total: 123mg/l.

Acidez total: 3,54 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,31 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,3 g/l.