

D.O. Rueda

Bodegas Pedro Escudero

Bodegas Pedro Escudero



FINCA VALDELAGUNDE CUVÉE ESPECIAL

Verdejo

Ficha Técnica:

- Variedad: 100% Verdejo. 13% Vol.
- Edad del viñedo: 40-50 años.
- Suelo: Pedregoso en la superficie (Canto Rodado) y subsuelo arcilloso
- En el viñedo:
Espaldera, Poda tipo doble Guyot, abonado orgánico de ganadería extensiva. Control de plagas para agricultura ecológica. No utilización de herbicidas, ni productos químicos.
- En la bodega:
Maceración carbónica pre fermentativa en frío.
Fermentación depósitos acero inox. Con control de temperatura mediante frío y en Barricas de Roble Frances y Americano.
Clarificación con bentonita y estabilización natural frente al frío.
- Presentación
Botella Tipo Borgoña 75 cl
Cierre tapón sintético
Cajas 6 unid tumbada.
EAN Code: 8437004028235

Notas de cata:

Color amarillo intenso y con reflejos verdes.
en nariz es intenso, donde predominan aromas con una gran expresión frutal (melocotón, albaricoque, piña, etc) sin olvidar los rasgos típicos de la verdejo como ligeras notas herbáceas. También apreciamos sutiles notas especiadas con un toque de vainilla.
en boca amplio, redondo y goloso, viveza frutal que le harán un vino atractivo para todos los paladares y con ciertos recuerdos a su paso por bodega, con cuerpo y bien estructurado.
con un buen equilibrio en acidez manteniéndole fresco.
Amargor final como corresponde a la variedad suavizado.
final largo y persistente.
Temperatura de Consumo: 7°C – 9°C



Valdelainos

Rueda-Verdejo

Ficha Técnica

Variedad: 100% Verdejo D.O. Rueda 13% Vol.

Edad del viñedo: 45-50 años. Prodecente del "Pago de Fuente Elvira"

Suelo: Pedregoso en la superficie (Canto Rodado) y subsuelo arcilloso

En el viñedo:

Espaldera, Poda tipo doble Guyot, abonado orgánico de ganadería extensiva. Control de plagas para agricultura ecológica. No utilización de herbicidas, ni productos químicos.

En la bodega:

Maceración carbónica pre fermentativa en frío, fermentación en depósito de acero inoxidable, con control de fermentación mediante frío. Clarificación con bentonita y estabilización mediante frío.

Presentación:

Botella Tipo Bordelesa 75 cl.

Cierre tapón sintético y rosca.

Cajas 12 unidades y 6 unidades.

EAN Code: 8437004028020

Notas de cata

Verdejo de color amarillo verdoso con reflejos verdes. En nariz intensidad alta, donde predominan las notas balsámicas (anisados) y herbeceos (heno, hinojo), y frutas tropicales maduras.

En boca resulta frutoso, goloso, amplio y muy bien estructurado, como corresponde a la variedad, con una muy buena acidez que le confiere frescura.

Final largo y persistente.

Temperatura de Consumo: 7°C – 8°C.



Bodegas Pedro Escudero

Ctra. Pozaldez, s/n
La Seca (Valladolid)

info@pedroescuderoviticultor.com

www.pedroescuderoviticultor.com

+34 983 816 616



Valdoyeros

Rueda-Verdejo

Ficha Técnica

Variedad: 100% Verdejo. 13% Vol.

Edad del viñedo: Verdejo 15 años.

Suelo: Pedregoso en la superficie (Canto Rodado) y subsuelo arcilloso

En el viñedo:

Espaldera, Poda tipo doble Guyot, abonado orgánico de ganadería extensiva. Control de plagas para agricultura ecológica. No utilización de herbicidas, ni productos químicos.

En la bodega:

Fermentación depósitos acero inoxidable con control de temperatura por frío. Clarificación con bentonita y estabilización mediante frío.

Presentación:

Botella Tipo Bordelesa 75 cl.

Cierre tapón sintético y rosca

Cajas 12 unidades y 6 unidades.

EAN Code: 8437004028013

Notas de cata

Verdejo de corte moderno de color amarillo verdoso con reflejos verdes.

En nariz intensidad alta, donde predominan las notas balsámicas (anisados) y herbeceos (heno, hinojo), con recuerdos a frutas tropicales madura.

En boca resulta es suave, goloso, amplio y muy bien estructurado, como corresponde a la variedad, con una muy buena acidez que le confiere frescura y le hace muy fácil de beber.

Final largo y persistente.

Temperatura de Consumo: 7°C – 9°C.