



## Denominación de origen

Rueda

## Añada

2021

## Crianza

Vino joven

## Tipo de botella

Borgoña Blanca de 75 cl.

## Variedad de la uva

Verdejo (100%).

## Elaboración

Elaborado por prensado directo con una ligera maceración en la propia prensa. Desfangado medio, para acentuar los aromas varietales de los mostos y fermentación a baja temperatura. El vino permanece en contacto con sus lías finas hasta el momento del embotellado.



“ **Vino intenso y muy aromático. Agradables notas herbáceas en boca y con un buen equilibrio entre fruta y acidez.** ”

Roberto Martinez. Enólogo.

## Nota de cata

Color amarillo pajizo con ribete verdoso. Limpio intenso y muy aromático en nariz con predominio de fruta tropical, fruta blanco y típico fondo varietal herbáceo (heno, retama). En boca es vivo, fresco y persistente

## Análisis

Graduación: 13 % vol.  
SO2 libre: 18 mg/l.  
SO2 total: 124 mg/l.  
Acidez total: 3,53 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,5 g/l.

## Viña Salceda Verdejo