

H A R E N N A

CRIADO EN BARRICA



Variedad :

100% VERDEJO D.O. RUEDA

Viñedo y Viticultura:

13Has repartidas en el término municipal de Matapozuelos, viñas en pie franco, de más de 100 años. Prefiloxéricas. Sistema de poda tradicional en vaso, realizando labores de acobijo.

Terrenos pobres en materia orgánica, suelos arenosos. Vendimia manual, mesa de selección.

Elaboración:

Maceración de la uva a 6º durante 3 días.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, levadura autóctona seleccionada, crianza en barrica de roble francés (300 Litros) battonage periódicos de las lías finas durante 12 meses.

Crianza en botella en Bodega subterránea, temperatura constante, humedad necesaria, y sin luz solar.

Ficha de cata:

De color amarillo paja, en nariz aparecen aromas elegantes de fruta blanca madura, cítricos, matices de madera.

En boca, elegante, acidez bien integrada, post gusto muy largo, muy bien ensamblada la madera con la variedad, persistente.

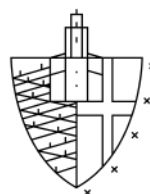
Maridaje:

Pescados, Mariscos, Arroz, Pastas, Carnes Blancas, ahumados.

Consumo:

Gran vino hoy, obra de arte mañana.

Recomendamos temperatura de servicio 10º-12



GARCIA RÉVALO
BODEGAS Y VIÑEDOS