

# H A R E N N A

FERMENTADO EN TINAJA DE BARRO



## **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 nocturna, para garantizar que la uva tenga una temperatura entre 10ª y 15ª, vendimia manual, mesa de selección.

## **Elaboración:**

Maceración de la uva a 6º durante 3 días  
Fermentación en Ánfora, levadura autóctona seleccionada, battonage periódicos de las lías finas, durante 10 meses.

La forma de la Ánfora permite a las lías más tiempo en suspensión.

Fermentación Maloláctica en primavera.

Crianza en botella en Bodega subterránea

## **Ficha de cata:**

De color amarillo paja, en nariz aparecen notas lácticas caramelizadas, toffes la evolución en copa, aparecen aromas a fruta blanca madura, membrillo y cítricos (piel de mandarina), con cuerpo, largo en boca, estructurado, acidez bien integrada, persistente, post gusto con recuerdos minerales y notas de grafito.

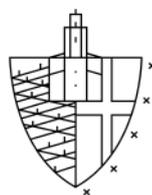
## **Maridaje:**

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

## **Consumo:**

Gran vino hoy, obra de arte mañana.

Recomendamos temperatura de servicio 10º- 12º



**GARCIA RÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS