

# H A R E N N A

VERDEJO EDICIÓN LIMITADA



**Variedad de uva:**

VERDEJO 100% 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 las 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,

battonage periódicos de las lías finas, durante 9 meses.

Crianza en botella en bodega subterránea.

**Ficha de cata:**

De color amarillo pajizo, limpio brillante, notas de fruta blanca y cítricos, la evolución en copa, aparecen aromas minerales,

hinojo, con cuerpo, largo en boca, estructurado,

acidez bien integrada, persistente.

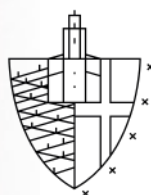
**Maridaje:**

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

**Consumo**

Gran vino hoy, obra de arte mañana.

Recomendamos temperatura de servicio 10º-12º



**GARCÍAREVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS