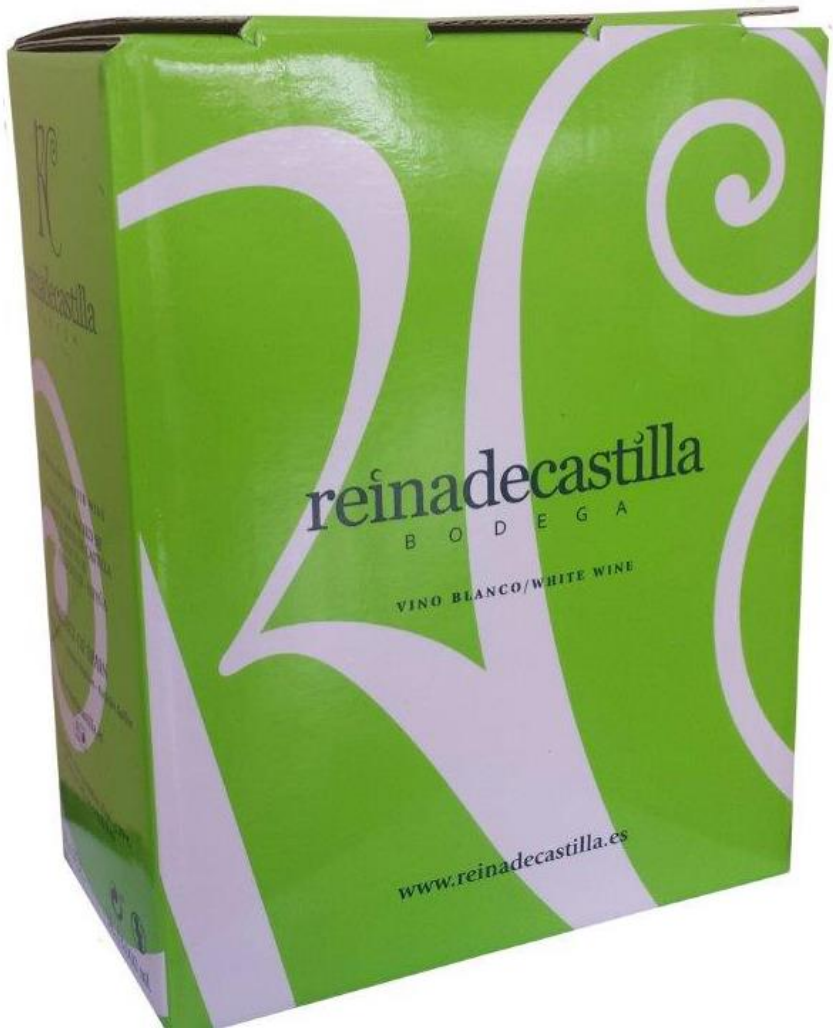
reinadecastilla
BODEGA

VINO DE MESA REINA DE CASTILLA

HERBÁCEO Y FRUTAL

Expresa los aromas típicos de la variedad verdejo en la D.O Rueda de manera sencilla y fresca.



VIÑEDO

Elaborado con uva procedente de viñedos jóvenes de hasta 15 años de edad situados en suelos cascajosos que favorecen la aireación y el drenaje de textura que varía entre arenolimosa y limosa y con afloraciones calizas en las cotas altas.

VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna a baja temperatura para favorecer la conservación de los aromas de la variedad. Maceración en frío para aumentar la extracción aromática. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Crianza con su lía fina durante 2 meses para potenciar el volumen en boca. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Amarillo pajizo con destellos verdosos. Limpio y brillante. Intensidad aromática media con un marcado tono afrutado. Aromas a flores blancas y cítricos acompañados de notas vegetales a hinojo y monte bajo con un retrogusto amargo característicos de la variedad.

PREMIOS

Medallas de Oro: Diploma Internacional Best Wine in Box en el Concours International Wine in Box (2018, 2016 y 2015).

MARIDAJE

Ideal para acompañar cualquier tipo de aperitivo, pescado o carne blanca así como ensaladas, arroces, jamón, cecina y todo tipo de quesos.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Blanco Joven
Presentación: Bag in Box 3 litros
Grado alcohólico: 13.5 %

Acidez total: 5.0 g/l
Azúcar reductor: 1.4 g/l
Temperatura Idónea de Servicio: 6-8 ºC

Camino de la Moya, s/n. 47491 LA SECA Valladolid (ESPAÑA) Tfno. (+34) 983816667 Email : bodega@reinadecastilla.es