

**RUEDA**

# simué

verdejo

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rueda

**TIPO DE VINO:** Blanco Joven

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Verdejo

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5%

**GASTRONOMÍA:** Arroces marineros. Marisco, quesos, bacalao o salmón

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 7-10 °C

**ELABORACIÓN:** Tras controlar la maduración se realiza la vendimia nocturna en el mes de septiembre para aprovechar las frescas temperaturas que ayudan a preservar los aromas. Se efectúa una ligera maceración en frío para potenciar la intensidad aromática del mosto, antes de su fermentación controlada a bajas temperaturas durante un período de 18 días.

**NOTAS DE CATA:** Atractivo color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. En nariz nos encontramos con toda la tipicidad de la verdejo: hinojo, heno recién cortado y frutas tropicales (piña y mango). Su paso por boca es untuoso con un gran final afrutado y una acidez refrescante.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Rueda

**TYPE OF WINE:** Young White

**GRAPE VARIETY:** 100% Verdejo

**ALCOHOL CONTENT:** 12,5%

**GOES WELL WITH:** Rice dishes with seafood. Squid, octopus, cod, salmon or cheeses.

**SERVE AT:** 7-10° C

**WINE-MAKING PROCESS:** After keeping a careful eye on the ripening process, the night harvest is carried out in the month of September to take advantage of the cooler temperatures which help to preserve the aromas. The grapes undergo cold maceration in order to accentuate the must's aromatic intensity, before controlled fermentation at low temperatures over a period of 18 days.

**TASTING NOTES:** An attractive straw-yellow colour with greenish iridescences. Its nose offers everything that could be expected from the Verdejo variety: fennel, freshly mown hay and tropical fruits (pineapple and mango). On the palate it is buttery with a fine fruity finish and refreshing acidity.



VG

VICENTE GANDIA