

Valdubón Verdejo Roble

D.O. Rueda

Un verdejo con barrica, complejo, floral y aromático.

ELABORACIÓN

Este vino 100% verdejo es una verdadera joya, resultado de dos coupages excepcionales. Uno de ellos ha sido fermentado en botas de roble francés y americano, y ha pasado 4 meses en crianza. La procedencia de la verdejo es de viñedos con más de 25 años de antigüedad, lo que garantiza su calidad y autenticidad.

CATA

Al verterlo en la copa, se aprecia su limpieza y brillo, con un color amarillo claro que destaca por sus destellos verdosos. Pero es en la nariz donde este vino muestra todo su potencial. Su aroma es intenso y cautivador, con matices vegetales propios de la variedad. Además, se perciben toques minerales, flores blancas, anises e hinojo, todo ello envuelto en un trasfondo de especias, vainilla y coco.

En boca, este vino se muestra vibrante, con una entrada alegre que desborda frutas blancas maduras y una acidez equilibrada. Después de su primer impacto, llena la boca con su textura glicérica y untuosa, resultado de su prolongado contacto con las lías durante su crianza. Su final, largo y refrescante, revela una ligera nota amarga acompañada de matices de coco y vainilla, que le confieren una gran complejidad y revelan su paso por la barrica.

En resumen, este vino no solo cautiva con su apariencia y aroma, sino que también deleita con su vivacidad en boca y su final memorable. Una experiencia única que desvela su auténtica esencia y refleja su cuidado proceso de elaboración.

RECONOCIMIENTOS

- 91 Puntos Peñín 2023
- Oro CINVE 2022
- Oro Bachus 2022



DETALLES

Fecha embotellado:	Marzo 2023
D.O.:	Rueda
Coupage:	Verdejo
Alcohol:	12,9% vol.
Acidez Total:	6,23 g/l
pH:	3,39
PVP recomendado:	8,95 €