



BODEGA HNOS. DEL VILLAR, S. L.

Cordel de las Merinas, S/N

E-47490 Rueda (Valladolid)

Tel: + 34 983 868904

Fax: + 34 983 868905

www.orodecastilla.com



# Crisol Verdejo Espumoso de Rueda

VARIEDAD UVA: VERDEJO 100%  
TIPO DE VINO: BLANCO ESPUMOSO  
DENOMINACION DE ORIGEN: RUEDA

## VENDIMIA Y VIÑEDO:

Buscando la expresión mas frutal del verdejo, las uvas para elaborar Crisol provienen de parcelas con suelos arenosos y ligeros, que producen uvas con mayor acidez y expresión aromática

La vendimia se realiza en fechas tempranas, antes del pico de madurez alcohólica, pero siempre en el momento de mayor intensidad aromática

## ELABORACIÓN:

Para elaborar éste vino enfriamos inmediatamente la uva, y tras una corta maceración se procede a su prensado y decantación a baja temperatura.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a muy baja temperatura, para maximizar la expresión aromática del verdejo.

Tras un periodo de maduración, segunda fermentación en depósito isobárico a lo largo de 90 días, de forma que el carbónico generado permanezca de forma natural integrado en el vino. Contacto con las lías de la segunda fermentación durante 1 mes, seguido de filtrado y embotellado a baja temperatura, al objeto de preservar de forma natural todas las características del vino

Para una mejor integración de la burbuja, el vino permanece embotellado al menos 2 meses antes de su salida al mercado

## NOTA DE CATA:

Color: Amarillo pálido verdoso

Nariz: Intensos aromas de manzana, pera, plátano y flores de acacia, con un matiz balsámico elegante que le da frescura

Boca: Burbuja envolvente y cremosa, que llena la boca. Expresión de fruta madura combinada con la acidez y un ligero recuerdo dulce.

## PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12,8 %    Acidez: 6.5 gr/l    Azucares: 12,5 gr/l    Ac. Volátil: 0,39 gr/l    SO2 libre: 17 mg/l

**TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-7 °C**

**MARIDAJES:** desde el aperitivo hasta el final de la comida, la versatilidad de crisol lo hace la combinación ideal para las comidas informales y los arroces y pastas