



## BODEGAS VIÑA MAYOR

Caserío de Dueñas, una finca singular de casi 300 hectáreas de viñedo en uno de los núcleos de mayor calidad de la Denominación de Origen Rueda. Una forma única de hacer vino, al aunar la tarea del viñedo y el buen hacer de bodega.

|                         |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ORIGEN                  | D.O. Rueda                                                                                                                                                                     |
| TIPO DE VINO Y AÑADA    | Blanco 2017                                                                                                                                                                    |
| VARIEDAD DE UVA         | Verdejo y Sauvignon Blanc                                                                                                                                                      |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 7° - 11° C                                                                                                                                                                     |
| VIÑEDOS                 | Selección de la uva Verdejo y Sauvignon Blanc producidas en la Finca Caserío de Dueñas propiedad de la bodega.                                                                 |
| PROCESO DE ELABORACIÓN  | La vendimia se realiza con las temperaturas más bajas, es decir, durante la noche en su punto óptimo de maduración aromática. Prensado suave. Fermentación a baja temperatura. |
| ENVEJECIMIENTO          | Estancia sobre lías finas en depósito durante 2 meses antes de proceder al embotellado.                                                                                        |
| GASTRONOMÍA             | Ideal para cualquier ocasión, como vino de aperitivo o para acompañar la comida principal. Perfecto con pescados y mariscos, carnes blancas, pastas y ensaladas frescas.       |

## NOTA DE CATA

### ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

La elaboración está liderada por Almudena Alberca, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional



#### VISTA

Vino limpio, brillante, amarillo pálido con ligeros reflejos verde.



#### NARIZ

En nariz resulta muy intenso y fino, limpio, franco, de carácter fresco y afrutado, con notas verdes como el boj, que se mezclan con aromas cítricos, de lima, y notas minerales, como el fósforo.



#### BOCA

En boca es sabroso y refrescante, con un toque salino que se mezcla con aromas que recuerdan al pomelo, el hinojo, y otras hierbas aromáticas. Fácil de beber, y de elegante y agradable final.