



### CUATRO RAYAS 1935

Este vino fresco y elegante es fiel reflejo de los viñedos viejos de los que proviene la uva verdejo.

- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 Elaborado con uvas procedentes de viñas viejas. Maceración en frío durante 5 horas. Desfangado estático durante 36 horas a 10°C. Fermentación a 15°C con levaduras seleccionadas.
- 🍷 Variedad: 100% Verdejo
- 🍷 Alcohol 13% Vol.

### NOTA DE CATA

- 👁️ **Color** amarillo pálido alimonado con tonos verdosos.
- 👃 En **nariz** es intenso y limpio con un fuerte aroma a los verdejos tradicionales, hinojo y frutas blancas. Muy bien armonizado.
- 👄 En **boca** es graso y largo con mucha estructura y gran persistencia. Resulta muy meloso a la entrada.
- 🍷 **Maridaje:** Carnes blancas ensaladas y atún.
- 🍷 **Temperatura de servicio:** 6 – 8°C.

*En homenaje a los hombres y mujeres que desde la fundación de la bodega en el año 1935 han sabido apreciar el legado que suponen los majuelos tradicionales de la actual Denominación de Origen Rueda.*

### INDICACIONES TÉCNICAS:

**Condiciones de almacenaje:** Almacenar en lugares con temperaturas menores a 20°C. Se recomienda su consumo antes de dos años.

**Condiciones de transporte:** Transportar en condiciones de temperatura adecuada y sin humedad.

**Alérgenos:** Sulfitos < 10 mg/kg etiqueta con la leyenda "contiene sulfitos". Ausencia de OGM's.