












CUATRO RAYAS

VIÑEDOS CENTENARIOS

Viñedos cultivados en vaso, con una edad entre los 80 y 100 años. Vendimia manual diurna.

-  **D.O. Rueda**
-  Fermentación a 15°C con levaduras seleccionadas. Un 15% es fermentado en bodega de roble francés de 500L y el resto en depósitos de acero inoxidable. Criado sobre sus lías en depósito de acero inoxidable durante 5 meses con bâtonnage.
-  **Varietal:** 100% Verdejo
-  Alcohol 13,5% by Vol.

NOTA DE CATA:

-  **Color** amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y transparente.
-  En **nariz** tiene una gran intensidad. Limpio y con notas florales: flores blancas, acacia, sobre un fondo de fruta madura, fruta escarchada, y en el fondo los anisados típicos de la variedad.
-  En **boca** es redondo y untuoso, muy graso, que envuelve el paladar. En retronasal salen recuerdos florales. Muy persistente.
-  Maridaje: Pescados y carnes a la brasa.
-  Temperatura de servicio 8-10°C.

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.