



VALDEHERMOSO
BODEGA

LAGAR DEL REY 2018 FERMENTADO EN BARRICA



Nombre de la Bodega:
BODEGA VALDEHERMOSO S.L.

Nombre del Vino:
LAGAR DEL REY

DATOS BÁSICOS:

Origen: Vino de la D.O. Rueda

Enólogo: María Sevilla

Producción: 1000 bot

Notas de Cata: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante, atractivo. En nariz es complejo, con aromas a fruto seco, vainilla, anisados, flor blanca. En boca se trata de un vino con elegante, con estructura y de largo post-gusto, con sensaciones minerales, tostados, frutos secos y cierta mineralidad. Muy recomendado para pescados, foie, caza, salsas.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Varietal: 100% Verdejo procedente de vendimia manual

Viñedos: Finca de la propiedad ubicados en Nava del Rey (Valladolid)

Fermentación: espontánea con sus propias levaduras durante 14-15 días en barrica de roble francés nueva de 225 litros.

Crianza: 14 meses con batonnage de la lía diariamente durante los primeros 4 meses de crianza para terminar con 2 días a la semana al finalizar la crianza. Se mantiene 3 meses en botella antes de su comercialización

Análisis: Contenido alcohólico 13,3% vol., Acidez total: 5,5 gr/l, Azúcares reductores: 2,4 gr/l, pH: 3,15 Contiene Sulfitos

Corcho: Corcho

Envase: Formato 75 cl

Caja transporte: Cartón 6 botellas

Palet: 60 Cajas – 720 Botellas

Premios: Medalla de Plata Mundus Vini (Alemania)

BODEGA VALDEHERMOSO, S.L
Ctra. Nava del Rey-Rueda, km 12,6 47500 Nava del Rey, Valladolid
+34 983 090 936 valdehermoso@valdehermoso.com