

## Diez Siglos Verdejo Cien X Cien



### VIÑEDOS

Los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche, inviernos largos y muy fríos, con fuertes heladas, hacen que las uvas tengan una sanidad y madurez alcohólica envidiables. Los viñedos coronan las partes altas de zona norte de la D.O Rueda, epicentro de la D.O. Rueda, y a escasos kilómetros de Valladolid

### ELABORACIÓN

La vendimia de este vino se realiza de forma manual, con uvas en su punto justo de madurez. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable con constantes cambios de temperatura para que los aromas puedan desarrollar todo su potencial. Posteriormente, el vino se mantiene con sus lías en suspensión durante 4-5 meses para aumentar el volumen en boca.

### NOTAS DE CATA

- ❖ **VISTA:** Limpio brillante y transparente. Color amarillo verdoso con reflejos acerados.
- ❖ **NARIZ:** Aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisados. De intensidad media y complejo.
- ❖ **BOCA:** Resalta su gran volumen y su perfecta expresión varietal. Paso de boca agradable, refrescante y amplio. Buen equilibrio alcohol-acidez con persistencia media-alta que se recuerda con el tiempo. Sorprende su final suave y persistente.

### MARIDAJE

Un vino muy versátil, encaja a la perfección con la gastronomía mediterránea pescados, mariscos, carnes blancas, pastas y arroces.

VARIEDAD	TEMPERATURA DE CONSUMO	GRADO ALCOHÓLICO
Verdejo 100%	10° C	13% Vol.



## Diez Siglos Verdejo Cien X Cien



### VINEYARDS

The great temperature changes between day and night, long and very cold winters, with strong frosts, give the grapes enviable health and alcoholic maturity. The vineyards crown the high parts of the northern area of the D.O Rueda, the epicenter of the D.O. Rueda, and a few kilometers from Valladolid

### WINE MAKING

The harvest of this wine is done manually, with grapes at the right point of maturity. The grapes undergo cold maceration for several hours. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at 12 degrees so that the aromas can develop their full potential. Subsequently, the wine is kept with its lees in suspension during 4-5 months to increase the volume in the mouth.

### TESTING NOTES

- ❖ **SIGHT:** Clean, bright and transparent. Greenish yellow color with steely reflections.
- ❖ **NOSE:** Powerful aroma of fresh grass, fennel and anise. Medium intensity and complex.
- ❖ **MOUTH:** Its great volume and perfect varietal expression stand out. Pleasant, refreshing and broad palate. Good alcohol-acidity balance with medium-high persistence that is remembered over time. Its soft and persistent finish is surprising.

### FOOD PAIRING

A very versatile wine, it fits perfectly with Mediterranean cuisine, fish, seafood, white meats, pastas and rice.

VARIETY	CONSUMPTION TEMPERATURE	ALCOHOLIC CONTENT
100% Verdejo	10° C	13% Vol.

