

# Semidulce



**Variedad.** Verdejo 100%

**Zona.** DO Rueda.

**Viñedo.** Más de 15 años.

**Método de cultivo.** Espaldera.

**Vendimia.** Mecánica.

**Producción.** 20.000 botellas.

**Grado alcohólico.** 11% VOL.

**Formato de botella.** 750ml.

## Viticultura

Las uvas verdejo con las que se elabora este vino proceden de los viñedos de la familia de más de 15 años de antigüedad situados en La Seca, donde se encuentran los mejores terrenos para la producción de vinos blancos. El suelo donde se encuentran estos viñedos está formado por terrenos pobres con superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, que aportan al vino un toque mineral. Durante el proceso de fermentación se ha seguido un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las excepcionales características de este vino.

## Elaboración

Durante el proceso de fermentación se ha seguido un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las excepcionales características de este vino. Maceración prefermentativa y fermentación alcohólica a temperatura controlada por debajo de los 15 grados. Los azúcares naturales de la uva se mantienen al detener la fermentación de forma controlada para obtener el equilibrio adecuado de azúcar y acidez tan característico de este vino.

## Notas de cata

Suave, fácil de beber y refrescante al mismo tiempo.

De color pálido, con notas de melón y piña. Muy agradable en boca, con un ligero dulzor y sabores a uva, combinados con una acidez suave y equilibrada.

## Recomendamos servirlo

Se trata de un vino ideal para aquellos consumidores a los que no les gustan los dulces empalagosos ni fuertes. Este vino está pensado para tomar de postre pero sugerimos que el plato que lo acompañe no sea demasiado dulce porque mataría el gusto del caldo. Asimismo, recomendamos servirlo en un recipiente con hielo acompañado de aperitivos, platos ligeros y postres.