

ISABELINO RUEDA 2018

FRESCO Y EQUILIBRADO

Rueda de alta gama elaborado en su mayor parte con uva verdejo acompañada de la variedad viura. El resultado, un vino fresco y afrutado, con un carácter cítrico que aporta suavidad a la marcada personalidad de las notas herbáceas de la verdejo.

VIÑEDO

Las uvas proceden de viñedos jóvenes de hasta 15 años de edad, que aportan al vino la juventud y el frescor de la variedad principal. Ubicados en una meseta de suelos pedregosos, con buena aireación y drenaje y cuya textura varía entre arenolimoso y limoso.

VINIFICACIÓN

La uva se recolecta con máquinas vendimiadoras durante la noche, aprovechando las temperaturas bajas y la ausencia de la luz solar para evitar la oxidación del mosto y conservar aromas primarios. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Amarillo pajizo con matices acerados, limpio y brillante. Franco en nariz, los intensos aromas frutales nos recuerdan a los cítricos junto con notas herbáceas y matices de flores blancas. Fresco y equilibrado en boca, se muestra suave y fácil de beber.

PREMIOS

Medalla de Oro: International Guide Wine (2015), Premios VinDuero-VinDouro (España 2014)

Medalla de Plata: Concurso Catavinum World Wine & Spirit Competition (2017, 2016), Premios CINVE (2011), Concurso Internacional Wine Challenge Catavinum (2011), Premios Mezquita (2009).

Medalla de Bronce: International Wine Awards (2018), Premios Decanter (Reino Unido 2013), Guía Internacional Wine Guide (2014), Concurso Internacional Wine Challenge Catavinum (2011).

Guías: 89 puntos Guía de vinos Low Cost (2018), 88 puntos Guía Intervinos (2017), 87 puntos Guía Sin Mala Uva (2017), 87 puntos Guía Peñín (2017), 88 puntos James Suckling's Review (Estados Unidos 2016), 88.77 puntos Guía Wine-Up (2016).

MARIDAJE

Marida con ensaladas, especialmente las de quinoa, ya que su sabor suave combina perfectamente con los aromas afrutados y la acidez de la verdejo, así como con verduras a la plancha, sopas y cremas, pasta, arroz y pescados o carnes blancas.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Blanco Joven
Variedad: 95 % Verdejo – 5% Viura
Grado alcohólico: 13.5 %

Acidez total: 5.4 g/l
Azúcar reductor: 1.4 g/l
Temperatura idónea de servicio: 6-8 °C

