



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

PIEDRA VERDEJO **D.O. RUEDA**

Viñedo: Pagos “La Moza” y “Los Obispos”. Suelos de gravas y de arcillas con alto contenido en cal.

Fecha de vendimia: última semana de septiembre.

Maceración pelicular: 15 horas.

Fermentación: en depósitos de acero inoxidable a 12°C.

Duración de la fermentación: 40 días.

Composición: 100% Verdejo.

Tipo de botella: Bordelesa especial.

Grado alcohólico: 12,5%.

Cata

Un vino clásico elaborado para realzar las características de la variedad Verdejo.

Brillante amarillo verdoso, que nos anuncia la carnosidad de su boca.

Llenan la copa los aromas anisados, de hinojo, cítricos, notas de melocotón maduro y flores blancas con un delicado final.

Un paladar bien estructurado, con gran equilibrio entre acidez y cuerpo. Gran complejidad aromática, fresco y afrutado. Con volumen.