

Valdecuevas Cuvée

De druiven voor deze unieke Verdejo komen uit de wijngaard Pago de la Pardina. De opbrengst van deze wijngaard is heel laag, hierdoor wordt er een hogere concentratie en dus hogere kwaliteit behaald.

Eerst vindt maceratie bij lage temperaturen gedurende 12 uur plaats. De gisting komt tot stand met toevoeging van natuurlijke gistcellen op 500 l en 1200 l Frans eikenhouten vaten. Daarna rijping gedurende drie maanden in RVS tanks sur lie, en tenslotte nog twee maanden op fles.

De wijn is strogeel van kleur met een groene gloed. Deze Verdejo heeft een intense neus van fruit. De smaak is krachtig en complex. De afdronk is vol met rokerige tonen.

De ideale drinktemperatuur is 8-10 °C. De wijn past uitstekend bij oesters, sushi, kaviaar en andere mooie visgerechten zoals zeebaars. Ook pasta's en rijst met wit vlees komen zeker in aanmerking.

Limited edition: 3.000-7.000 flessen.

Alcoholpercentage 13%
Zuurgraad 5,7 gr/l
Ph waarde 3,2
Restsuikergehalte ≤ 2,5 gr/l

