

Marqués de Riscal

FINCA MONTICO

NOTE GENERALI

Tipologia D.O. Rueda

Zona produttiva Rueda

Vitigno 100% Verdejo

Composizione del suolo Terreno ghiaioso tipico delle alte terrazze con vista sul fiume Duero.

Vinificazione Quando le uve arrivano in cantina, vengono raffreddate prima di essere sottoposte a doppia selezione manuale, prima dei grappoli interi e poi degli acini interi, dopo diraspatura. Le uve intere vengono pressate delicatamente in modo da ottenere succo in piccolissime quantità ma di altissima qualità. Successivamente il mosto viene leggermente decantato e messo in fermentazione solo in presenza dei suoi lieviti. Questa particolare caratteristica conferisce al vino maggiore personalità aromatica e originalità.

Invecchiamento Affinamento su fecce fini per un minimo di 4 mesi, in vasca di acciaio inox e in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo verdolino.

Profumo Di media intensità al naso con le classiche note del Verdejo. Aroma varietale e sentori di finocchio, erbe, fiori bianchi, pera e pesca.

Sapore Ha una bocca fresca, molto liscia, con un finale lungo e rotondo. Una buona acidità unita a un periodo di invecchiamento sui suoi lieviti più fini, gli permetteranno di rimanere fresco nel tempo e di conservare tutta la sua complessità aromatica.

Abbinamenti Questo vino si abbina bene a pesce, crostacei, carni bianche, prosciutto, pasta, pollo e salumi.

Temperatura di servizio 8-10°C



ELCIEGO / ÁLAVA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



ENOLOGO | FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA



VITIGNI | TEMPRANILLO, GRACIANO, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, TINTA DE TORO

