

DRINKS.

Diez Siglos de Verdejo Rueda DO Organic 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40916621
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	Diez Siglos de Verdejo S.L., Carretera de Valladolid, Km 24,5 47231 Serrada (Valladolid), Spain
Marque	Diez Siglos
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune doré intense avec des reflets verts. Nez: arômes puissants d'herbe fraîche, de fenouil et de pomme verte. Délicates notes de fruits tropicaux avec un soupçon d'épices. Bouche: fraîche, avec une acidité bien intégrée. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Verdejo
Etiquette	graphique, ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes

Description

La cave Diez Siglos est un projet relativement jeune, elle a été créée en 2009 par un groupe composé de 65 vigneron. Ces vigneron aiment à la fois le vin et leur patrie, et tous ont le désir évident de maintenir en vie l'héritage séculaire de l'un des cépages les plus passionnants d'Espagne: Verdejo. Les vignobles s'étendent, dans la zone nord de la D.O. Rueda, sur une superficie de 380 hectares, à une altitude moyenne de 750 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le climat a une grande influence sur les raisins, il y a de grandes variations de température entre le jour et la nuit pendant les longs mois d'hiver, et des mois d'été extrêmement chauds et secs. Les raisins Verdejo sont de grande qualité et produisent des vins très aromatiques, glycerinés et doux avec beaucoup de corps, ainsi qu'une bonne acidité avec une pointe d'amertume caractéristique. Le Diez Siglos de Verdejo Rueda est élaboré à 100% à partir de raisins Verdejo, avec une fermentation sous température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. Le vieillissement se fait sur des levures fines sélectionnées. La température de consommation recommandée se situe entre 9° C et 12° C.