

VERDEJO - 2020



CRÍA CUERVOS

# ¡OJO! CRÍA CUERVOS

**VARIEDAD.** VERDEJO 100%

**VIÑEDO.** MÁS DE 20 AÑOS

**GRADO ALCOHÓLICO.** 13% VOL

**VENDIMIA.** MECÁNICA Y NOCTURNA

**ZONA.** LA SECA, VALLADOLID (D.O. RUEDA)

**MÉTODO DE CULTIVO.** ESPALDERA

**FORMATO.** 750 ML

## VITICULTURA

Las uvas verdejo con las que se elabora este vino proceden de viñedos con más de 20 años de antigüedad, situados en La Seca, Valladolid. Son el resultado de la selección personal de una de las mejores bodegas familiares de la zona, con más de un siglo de trabajo y tradición vinícola a sus espaldas.

El suelo donde se encuentran estos viñedos está compuesto por una superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, factores que aportan al vino un toque mineral. El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20 °C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

## ELABORACIÓN

La vendimia es mecánica, con despalladora integrada, y se lleva a cabo durante la noche, siempre en su momento óptimo de maduración. Durante el proceso de fermentación se sigue un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las características aromáticas de este vino.

Durante la criomaceración, el mosto se clarifica por gravedad durante un día. Después, fermenta a menos de 15 °C en depósito de acero inoxidable. Realiza una fermentación lenta para conservar al máximo los aromas a frutas. Y cría con sus propias lías durante meses antes del embotellado.

## NOTAS DE CATA

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus aromas frescos recuerdan al pomelo dulce y la piña y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para beber en cualquier momento, como aperitivo o acompañante de platos ligeros. Armoniza a la perfección con mariscos, pescados a la sal, ceviches, sashimis, arroces y, en general, con sabores delicados, pescados y carnes blancas poco condimentadas.

**SE RECOMIENDA SERVIR FRÍO, ENTRE 6 Y 8 °C.**

[www.vinoscriacuervos.com](http://www.vinoscriacuervos.com)  
Instagram @vinoscriacuervos