

## Portia Blanco Verdejo 2017

### D.O. Rueda

La D.O. Rueda se caracteriza por su altitud, entre 700 y 800 metros, con un clima continental, marcado por inviernos rigurosos y largos, breves primaveras y veranos muy cálidos y secos. De este modo, esta última vendimia estuvo marcada por la incipiente sequía y las heladas de finales de abril, las cuales sin duda marcaron el desarrollo de las vides, lo que hizo que la cosecha fuera la más temprana de la historia de la D.O.

La recolección de la uva se realizó durante la noche, buscando las temperaturas más frescas. Una vez en bodega, se hace una maceración en frío durante breves horas, y tras su posterior prensado, se realiza la fermentación alcohólica controlada en depósitos de acero inoxidable.

#### ➤ Nota de Cata:

**Visual:** Tono dorado con reflejos verdosos.

**En nariz:** Es intenso y complejo, con notas de fruta tropical y de hueso, como melocotón. Toques cítricos y agradables notas herbáceas.

**Gusto:** Fino y elegante, de paso muy equilibrado, con ligeros matices amargos.

**Final:** Final largo con notas herbáceas.

#### ➤ Maridaje Sugerido:

Aperitivos, platos a base de pescado, fideua, arroz, pasta, ahumado, quesos suaves, cremosos, carnes blancas

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 12,65 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,88 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,33 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 3,2 g/l.

**Temperatura de Servicio:** 12-15° Celsius / 54-59° Fahrenheit

