



ACQUISTATO IL

"Carrasviñas" Rueda Verdejo 2017

2017

Il vino più rappresentativo della Rueda



Carras viñas Verdejo, DO Rueda, è una delle etichette storiche della regione. In passato era un vino molto diversa da quello che scopriamo ora. Era, infatti, prodotto con taglio di uve Verdejo e pregiato Palomino, e subiva un invecchiamento ossidativo al sole, tipico di questa regione della Spagna. Oggi, al contrario, è un Verdejo fresco e giovane, pensato per essere abbinato ai buoni piatti a base di pesce, come il polpo alla galiziana. Giallo paglierino, al naso colpisce per l'intensità dei suoi freschi profumi tipici che richiamano l'uva spina, il ribes bianco o il melone maturo. La particolare lavorazione che subisce, però, fa emergere anche delle sottili note di crema pasticceria e vaniglia, oltre a un sottile ricordo di legno e tostatura dolce. In bocca è secco e ben dotato di una naturale acidità. L'alcol è ben integrato e lo rende piacevolmente persistente.

La storia di Bodega Cachazo ha inizio nel 1946, ed è la storia di una famiglia dedita da generazioni alla produzione di vini di qualità. Perfetto connubio di tradizione, esperienza, fatica e passione per la terra, Bodega Cachazo è specializzato nella produzione di vini bianchi di qualità della zona della Rueda DO. Il tutto grazie a strutture moderne e all'avanguardia da un punto di vista tecnologico. Grandi sì… ma con uno spirito ancora decisamente famigliare.

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Ghiaioso |
| Esposizione | Nord |
| Allevamento | Spalliera |
| Densità imp. | |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Spagna |
| Uve | Verdejo |
| Gradazione | 13% vol |
| Temp. Servizio | 14 gradi |
| Quando Berlo | entro 5 anni |
| Abbinamento | Menu di pesce |
| Vinificazione | Le uve vengono raccolte di notte per garantire che siano fresche quando raggiungono la cantina. Fermentato per 22 giorni a 14 °C, poi mantenuto sulle fecce per 4 mesi prima dell'imbottigliamento. |
| Sensazioni | Profumo intenso con sensazioni di frutti tropicali e un leggero tono floreale. Palato elegante, di corpo e con buona acidità e persistenza. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821