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 pasticcera 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 ºC, 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821