



DESCRIPCIÓN

Viña Albina Rueda está elaborado a partir de una cuidada selección de uvas 100% Verdejo procedente de viñedos situados en Rueda y La Seca.

VIÑEDO

Parajes en Rueda: “Reguilón” y “Valdeculebro”. Parajes en La Seca: “Los Tordos” y “Almendreras”.

Edad más de 10 años. Conducción en espaldera. Altitud 700-800 metros. Producción entre 7.000 y 8.000 Kilos/Hectárea.

Suelos pobres con abundante canto rodado.

VENDIMIA

Nocturna, donde cada parcela de recoge en el momento óptimo de maduración.

VINIFICACIÓN

Ligera maceración en frío a 8-10 °C.

Prensado a baja presión con el fin de extraer mosto de la mejor calidad, desfangado estático a baja temperatura.

Fermentación controlada a 15-16°C en depósitos de acero inoxidable.

Permanencia de 3-4 meses sobre lías finas.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Certificado Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo brillante, con irisaciones verdosas. Aroma de intensidad alta, elegante y complejo. Con un marcado tono afrutado que combina frutas blancas (manzana, pera) y notas tropicales. También se aprecian aromas herbales (hinojo, manzanilla) sobre un fondo balsámico.

En boca se muestra frutal, fresco y equilibrado, con un ligero amargor final propio de la variedad Verdejo. Su crianza sobre lías finas le aporta gran estructura y persistencia dejando un largo y grato recuerdo en el paladar.