

DESCRIPCIÓN 100% Verdejo. 100% D.O. Rueda. Vino Fresco y fácil de beber en cualquier momento.

VIÑEDO Gran variabilidad de localizaciones, orientaciones, altitudes, paisajes y exposiciones, forman el mosaico de viñedo que da origen a Pregón. La viticultura integrada se lleva a cabo promulgando la mínima intervención fitosanitaria, con el fin de mantener todo el protagonismo de la variedad Verdejo.

VENDIMIA Los suelos de los viñedos se asientan sobre finas capas de arena entremezclada con gravas, facilitando el correcto proceso de la maduración de las uvas al reflejar la luz solar y retener el calor. La vendimia nocturna, en su mayoría mecanizada, permite que solo se recolecte la uva con una correcta maduración, consiguiendo mantener las cualidades organolépticas al evitar los procesos de oxidación.

VINIFICACIÓN Prensado a baja presión, desfangado del mosto por flotación, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura buscando la máxima expresión varietal.

ALÉRGENOS Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA De color amarillo pajizo pálido con matices dorados, muestra en nariz una fragancia que combina una auténtica expresión de las notas de la variedad Verdejo con la inspiración de la naturaleza. La pirámide olfativa se abre paso con las notas a frutas blancas (manzana, pera, melocotón) que se ven compensadas con las notas a heno, fundiéndose sutilmente con los recuerdos cítricos (bergamota, mandarina y pomelo). En boca es un vino fresco, embriagador, inspirado en los paisajes de Rueda, salen los sabores a fruta fresca (manzana, pera), a hierba mojada y a jazmín.

