



- HEREDAD DE -
PEÑALOSA
VERDEJO VIURA



BLANCO RUEDA

VARIEDAD
Blanco Rueda

TIPO DE UVA
60 % Verdejo 40 % Viura

VISTA
Limpio y cristalino. Color amarillo pajizo brillante con irisaciones verdosas.

NARIZ
Gran intensidad aromática. Frutas de hueso, manzana verde, con toques cítricos y recuerdos a heno.

BOCA
Amplio en boca, acidez media, goloso y persistente, final ligeramente amargo característico de la uva Verdejo segoviana.

ELABORACIÓN
Vino elaborado con uvas Verdejo y Viura rigurosamente controladas en pH, acidez, grado y estado sanitario.

Presado muy ligero para obtener el mosto lágrima. Fermentación controlada a 14°C durante 20 días.



WHITE WINE RUEDA

VARIETY
White Wine "Rueda"

TYPE OF GRAPE
60 % Verdejo 40 % Viura

LOOK
Clean and crystal clear. Bright yellow straw colour with greenish iridescence

SMELL
Great aromatic intensity. Stone fruits, green apple, with hints of citrus and hay.

TASTE
Full in the mouth, medium acidity, sweet and persistent, with a slightly bitter finish characteristic of the Segovia Verdejo grape.

WINEMAKING PROCESS
Wine made from Verdejo and Viura grapes rigorously controlled in terms of pH, acidity, alcohol content and health.

Very light pressing to obtain the free-run juice. Controlled fermentation at 14°C for 20 days.