

Javie **FR** uiz



www.bodegasjavierruiz.com



LOGÍSTICA	LOGISTICS	
CÓDIGO EAN	EAN CODE	8437006908177
BOTELLAS POR CAJA	BOTTLES PER CASE	12
BOTELLAS POR PALLET	BOTTLES PER PALLET	600 (50X12)
PESO PALLET	PALLET WEIGHT	780 kg.

VARIETADES	Verdejo.
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Villanueva de Duero.
DENSIDAD DEL VIÑEDO	2.200 viñas por hectárea.
RENDIMIENTO DEL VIÑEDO	3,5 kg. viña.
SUELOS	Pedregosos y arenosos con gran drenaje.
CLIMATOLOGÍA	Continental. Inviernos fríos y veranos calurosos con gran amplitud térmica.
VENDIMIA Y ELABORACIÓN	El proceso de elaboración de Javier Ruiz verdejo parte de una vendimia nocturna para conservar la frescura del fruto. Se realiza un prensado suave para extraer el mosto, y fermentación alcohólica controlada a baja temperatura para favorecer la conservación de aromas más volátiles. Este verdejo 100% de maceración prefermentativa en frío se madura sobre sus lias durante tres meses. Con una producción limitada, el esfuerzo de este proyecto se centra en el campo, "es el camino practicado para la obtención de una vendimia sana y razonablemente escasa". Ayudan el desarrollo de una viticultura respetuosa con el medio ambiente, "para obtener un fruto lo más natural posible".

NOTA DE CATA

En la fase visual se presenta brillante, de color amarillo-pajizo con matices verdosos. En la fase olfativa tiene intensidad aromática alta, con un sabroso fondo de frutas exóticas, acompañado de matices cítricos. Aparecen recuerdos de flores blancas, hinojo y hierba fresca. En boca es seco, sabroso, con una entrada golosa y largo recorrido, de acidez equilibrada y cierto amargor propio de la variedad que le confiere persistencia.

MARIDAJE

Recomendado para sopas, ensaladas, quesos y embutidos y mariscos y pescados.

GRAPE VARIETIES

Verdejo.

VINEYARD LOCATION

Villanueva de Duero.

VINEYARD'S DENSITY

2.200 vines per hectare.

VINEYARD'S YIELD

3.5 kg. per vine.

TERROIR

The soil is poor, sandy and rocky, and very permeable.

WEATHER CONDITIONS

Continental. Winters are long and cold, with frequent snowfalls and periods of frost, and summers are long and hot, with extreme temperatures reaching 40° C.

HARVEST & WINEMAKING

The process of elaboration of Javier Ruiz Verdejo starts with night harvest in order to preserve the freshness of the fruit. Soft pressing to extract the juice. Alcoholic fermentation was conducted at controlled temperatures in stainless steel tanks with constant pumping over to extract the full aromas and tastes of the verdejo variety to help and facilitate the conservation of volatile aromas. Cold pre-fermentation maceration and aging on its fine lees for minimum of 3 months. Limited production, all the efforts of this project are focused into the vineyards, with the aim of obtaining a healthy vintage and reasonably low production. Viticulture respectful with the environment in order to get a result the more natural possible.

TASTING NOTES

The visual phase is bright straw colour with greenish nuances. In the nose it has high aromatic intensity, with a tasty bottom of exotic fruits, accompanied by citrus shades. Offers notes of white flowers, fennel and fresh grass. In the mouth is dry, tasty, with a sweet entrance and persistent, balanced acidity and some bitterness typical of the variety that gives persistence.

FOOD PAIRING

Recommended for soups, salads, cheeses and embutidos and seafood and fish.