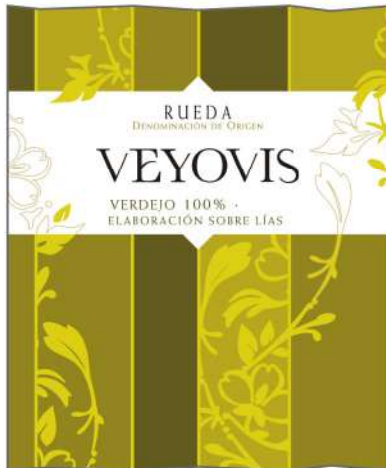


VEYOVIS



www.bodegasjavierruiz.com

Elegancia convertida en sabor



VARIETADES	Verdejo.
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Finca Cañada Real, 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	Vendimia nocturna para asegurar una baja temperatura de la uva en el momento de recogida, aproximadamente de 5°. Es uno de los momentos más importantes en la extracción y obtención de aromas y bouquet. Para la elaboración de este vino se emplean las técnicas más modernas. Fermentación a temperatura controlada en depósitos inoxidable para una óptima elaboración del mosto. El vino permanece como mínimo 3 meses en contacto con sus lías para obtener un resultado más complejo y mayor volumen.
NOTA DE CATA	Vino de color amarillo pajizo, limpio y brillante con reflejos verdosos. Ofrece una intensidad aromática alta, con notas de fruta madura y recuerdos de crianza sobre lías muy limpias. Un vino expresivo en boca con una intensa acidez, redondo y fresco que conduce a un final largo y elegante.
MARIDAJE	Este vino marida bien con pescados, mariscos, embutido, pasta y carnes blancas.
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	Night harvest to ensure a low temperature of the grape in the moment of collection, approximately of 5°. It is one of the most important instants in the extraction and achievement of aromas and bouquet. The most modern techniques are used for this wine. Fermentation is carried at temperature controlled stainless deposits for an optimal preparation of the wort. The wine remains minimum 3 months in contact with its fine lees to obtain a wine with more complexity and volume.
TASTING NOTES	Clean and bright straw yellow colour with greenish reflections. It offers a high aromatic intensity, with notes of ripe fruit and memories of the ageing and the lees. Expressive in the mouth with intense acidity, round and fresh wine that leads to a long, elegant finish.
FOOD PAIRING	This wine pairs well with fish, seafood, embutidos, pasta and white meat.

LOGÍSTICA	LOGISTICS	
CÓDIGO EAN	EAN CODE	8437006908160
BOTELLAS POR CAJA	BOTTLES PER CASE	12
BOTELLAS POR PALLET	BOTTLES PER PALLET	720 (60X12)
PESO PALLET	PALLET WEIGHT	925 kg.

