

JAVIER RUIZ

VERDEJO 100%

SOBRE LIAS

VERDEJO 100%

Javier Ruíz, representa la tradición, ese “saber hacer” que tan solo se puede trasladar de padres a hijos, es en esta tercera generación, donde el amor por una tierra única y por un viñedo de gran personalidad, muestran la auténtica esencia de un verdejo. “Nuestro Verdejo”

ELABORACIÓN

Para elaborar este vino, el trabajo comienza en el campo, realizando una cuidada selección de las parcelas, que se verá reflejado posteriormente en todo el proceso de elaboración. Una vez llegado al punto de maduración idóneo, se vendimian las uvas previamente seleccionadas, siempre durante la noche para que lleguen a la bodega en las mejores condiciones de conservación de aromas. Una vez en la bodega se procede a una maceración en frío y su prensado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 13°C donde se extraen todos los aromas florales y frutales de esta variedad. Una vez finalizada la fermentación, el vino realiza una crianza sobre sus lías finas durante dos meses, donde se realiza la técnica artesana del batonnage, que dota al vino de una complejidad especial.

DEGUSTACIÓN

En la fase visual se presenta brillante, de color amarillo-pajizo con sutiles brillos verdosos. Posee intensos aromas a finas hierbas y anisados, destacan a su vez el hinojo y monte bajo. Aparecen frutas de hueso, como albaricoques y melocotones, así como flores blancas y peras en almíbar, con sofisticado paso en boca y perfecto equilibrio entre frescura y estructura, combinan armoniosamente con su cierto amargor propio de la variedad que le confiere persistencia.

ARMONÍA

Perfecto con tablas de quesos, paella de marisco, parrillada de verduras y pescados a la brasa

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 -14 °C

DATOS TÉCNICOS

Análisis	Unidad	Tolerancia	Resultado
% Alcohol	(% vol. 20°C)	± 0.25	13,5
pH	-	± 0.6	3,2
Acidez Total	(g/L)	± 0.5	6,05
Acidez Volátil	(g/L)	± 0.1	0,22
Sulfuroso Total	(mg/L)	± 15	95
Azúcares Reductores	(g/L)	± 0.5	1,5
Microbiología	(UFC/100 mL)	0	0