



REAL CASTELO RUEDA VERDEJO

Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda

Amarillo pajizo con tonos verdosos, brillantes y cristalino. Aromas a hierba cortada, hinojo, heno y manzana, en armonía con frutas tropicales (plátano, piña, maracuyá). En boca es equilibrado, muy potente, persistente y agradable retronasal, dejando frescor y un largo postgusto.

Straw yellow with greenish tones, bright and crystal clear. Aromas of newly mown grass, fennel, hay and apple, as well as tropical fruits (banana, pineapple and passion fruit). In the mouth, it is balanced, very powerful, with a grand, persistent finish, leaving freshness and a long-lasting aftertaste.



TIPO // TYPE:

Vino blanco Joven // Young white wine.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

85% Verdejo, 15 % Sauvignon Blanc.

85% Verdejo, 15 % Sauvignon Blanc.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.10 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.25 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 2.90 g/l.

PH // PH: 3.22

CONSUMICIÓN // CONSUPTION:

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 8° - 10° C

Temperatura de servicio // Serving temperature: 6° - 8° C

CONSERVACIÓN // CONSERVATION:

Lugar suavemente ventilado y oscuro.

Store in a dark, slightly ventilated place.

Temperatura óptima // Optimum temperature: 6° - 10° C

Humedad óptima // Optimum humidity: 70%

