

A VEREDAS FERMENTADO EN BARRICA 2016



INFORMACIÓN GENERAL

Marca	A veredas
Tipo de vino	Blanco fermentado en barrica
Añada	2016
Número de botellas	5.000 botellas

VIÑEDOS

Denominación origen	DOCa Rioja/Rioja Baja
Finca	Viñedos familiares, "El Olivar", Galilea (La Rioja)
Año de plantación	2013
Superficie	3,00 ha
Altitud	650 m
Rendimiento	7.000 kg/ha
Conducción	Secano-Espaldera
Tipo de suelo	Cascajo sobre matriz arcillo-calcárea
Varietalidad uva	Sauvignon Blanc + Chardonnay

ELABORACIÓN

Vendimia	El 16/09 Chardonnay y el 31/09 Sauvignon Blanc
Vinificación	Fermentación en barrica en selección de barricas de roble francés y americano con trabajo de lías diario durante toda su crianza. Clarificación suave y ligera filtración previa a su embotellado
Crianza en barrica	8 meses en barrica 50% roble americano y 50% roble francés
Crianza en botella	6 meses de crianza en botella
Grado de alcohol	13,5% Vol
Consumo óptimo	Dentro de los 8 años siguientes a su cosecha

PACKAGING

Tipo de botella	Borgoña
Capacidad	750 ml
Embalaje	6 botellas/caja cartón tumbada
Palet	100-125 cajas/Europalet 600-750 botellas/Europalet



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz destacan los cítricos, en combinación con ligeros recuerdos de piña, que se integran a la perfección con las notas ahumadas de su crianza en barrica. La boca, fresca, redonda y muy equilibrada. Vino con excelente centro de boca, largo, que continúa expresando la fruta percibida en nariz

MARIDAJE

Ideal con pescados y carnes de ave. Su carácter afrutado y su dulzor nos permiten maridar con comidas especiadas, tipo oriental: comida cantonesa, thai o como perfecto compañero de un buen sushi

Temperatura de servicio 10^o-12^oC

PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

Vino nuevo. Primera añada en 2016

91 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2018 Special Report*, 2018