

menade

[MADE BY NATURE]



Viticultura: Durante los últimos 25 años hemos mantenido una búsqueda y selección de viñedos pre-filoxéricos por su exposición, terruño y comportamiento y al día de hoy, contamos con 18 parcelas en diferentes localidades. Viticultura natural orgánica.

Vendimia: Manual. Inertización con nieve carbónica (-80°C) desde el mismo momento de su recolección y hasta su prensado, lo que permite elaborar sin ningún tipo de adición de sulfuroso.

Productor:	Menade
Denominación:	D.O. Rueda
Origen:	España / Castilla y León
Graduación:	13 °
Presentación:	75 cl.
PH:	3.27
Acidez:	6,26 g/l.
Variedades:	Verdejo 100%
Vino ecológico:	Sí
Suelo:	Arcillo-calcáreos y pedregosos de canto abundante
Fermentación:	Prensado de racimos enteros posterior conducción del mosto a barricas de 500 litros de roble francés de diferentes años de vida (nuevo y hasta 6 años de edad). Con levaduras salvajes (espontáneas, propias de la uva).
Crianza:	Permanencia del vino en constante maduración en las instalaciones de Menade del siglo XVIII y sobre sus sedimentos (lías). Mínimo 8 meses.
Tipo de barrica:	Roble francés
Temperatura de servicio:	8-10°C
Potencial de guarda:	hasta 10 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Pescados, cocina asiática y quesos de cabra.

NOTAS DE CATA

Color: Predominancia del amarillo, bañado con reflejos dorados.

Aroma: Presencia inmediata de minerales, ahumados y de frutas maduras. Inolvidables corrientes herbáceas ? tomillo, laurel e hinojo.

Boca: Graso, enriquecedor con mucho volumen. Extenso y fresco posgusto. Elegancia, personalidad y tipicidad se pasean en el final de este vino.