

LA TORTUGA VELOZ 2022

D.O.: D. O. Rueda

VARIEDAD: Verdejo

VIÑEDOS y ZONA: Nava del Rey (Valladolid) a 744 metros de altura. Viticultura ecológica certificada. Cepas de entre 20 a 25 años.

ELABORACIÓN: Tras la vendimia, las uvas son despalilladas y prensadas suavemente. El mosto obtenido se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalmente, el vino se clarifica y filtra antes de ser embotellado, manteniendo su frescura y vivacidad.

NOTA DE CATA: Vino de color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpios y brillantes. En nariz tiene aromas a frutas cítricas como limón y pomelo, acompañadas de notas de frutas de hueso como melocotón y albaricoque. Toques florales, especialmente de flores blancas y jazmín. Sutiles notas minerales y herbáceas, que aportan complejidad. En la boca, tiene una entrada sabrosa y, a medida que evoluciona, nos deja a su paso, elegancia, acompañada de buena textura y muy buen frescor para terminar con ese punto final de la variedad y leves recuerdos de café.

MARIDAJE: Ideal para acompañar mariscos, pescados a la parrilla, ensaladas, platos de cocina asiática y quesos frescos.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Servir entre 8-10°C para apreciar mejor sus características.

