

## CONDESA EYLO



Bodegas Val de Vid (D.O. RUEDA)

Grado alcohólico: 13%vol

Variedad de uva y elaboración: Verdejo 100% procedente de viñedos de 23 años de edad.

Presentación: Botella de 0,75 l caja de 6 botellas y 12 botellas

Producción: 100.000 botellas

### FICHA DE CATA:

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo, con profundos reflejos verdes, brillante y transparente

FASE OLFATIVA: Intensidad alta, el carácter varietal del verdejo está muy pronunciado, donde predominan cítricos y un toque de fruta tropical, se aprecian tonos herbáceos (heno, hinojo), ecos balsámicos y un fondo anisado.

FASE GUSTATIVA: Fresco, fino, suave pero bien estructurado. Sabroso, aromático y glicérico con buena entrada en boca. Final complejo con tonos agradablemente amargos como corresponde a la variedad. Larga permanencia en boca.

### Sugerencias de consumo y conservación:

Temperatura de consumo entre 8 y 10°C. Conservación dos años. Acompañar con pastas, arroces, ensaladas, quesos frescos, foie, ahumados, mariscos y pescados.

### Premios:

Mundus vini 2006 Alemania - Oro - Cosecha 2005 Japan Wine Challenge 2006 - Oro - Cosecha 2005

Selections Mundiales des vins Canada 2007 - Oro - Cosecha 2005

Japan Wine Challenge 2007 - Bronce - Cosecha 2006

International Wine Challenge 2007 - Bronce - Cosecha 2007

Mundus vini 2008 Alemania - Plata - Cosecha 2007

Japan Wine Challenge 2008 - Bronce - Cosecha 2007

Decanter World Wine Awards 2008 - Bronce - Cosecha 2007

Mundus vini 2009 Alemania - Oro - Cosecha 2008

International Wine Challenge 2009 - Plata - Cosecha 2008

Concours Mondial Bruxelles 2010 - Oro - Cosecha 2009

Decanter World Wine Awards 2010 - Bronce - Cosecha 2009

Selections Mundiales des vins Canada 2010 - Bronce - Cosecha 2009

Japan Wine Challenge 2010 - Bronce - Cosecha 2009

International Wine Challenge 2011 - Bronce - Cosecha 2010

Selections Mundiales des vins Canada 2011 - Plata - Cosecha 2010 Mundus vini 2011 Alemania - Oro - Cosecha 2010

Premios Vino y Mujer 2012 - Diamante - Cosecha 2011