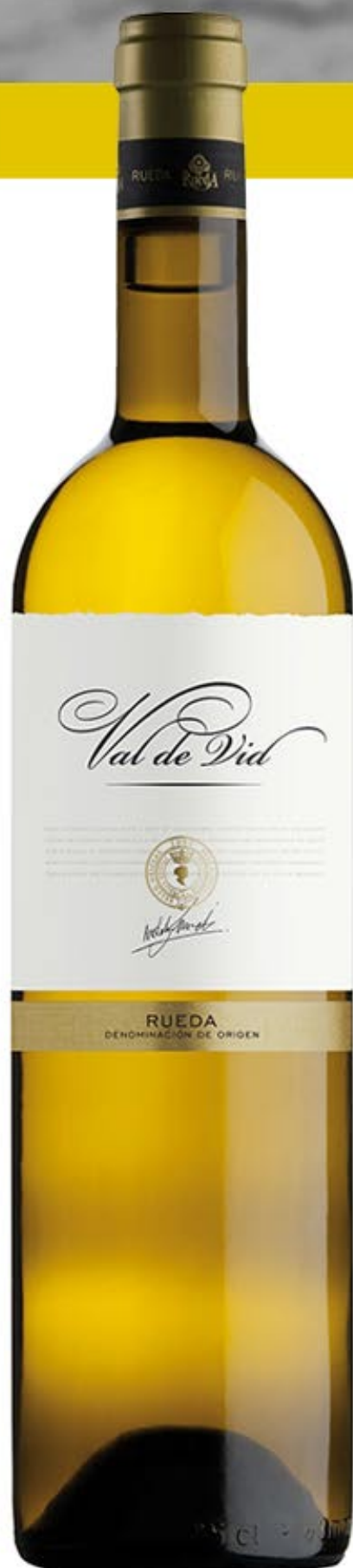


VAL DE VID RUEDA



Bodegas Val de Vid (D.O. RUEDA)

Grado alcohólico: 13%vol

Variedad de uva y elaboración: Verdejo 80% procedente de viñedos de 23 años de edad y un 20% de Viura procedente de viñedos de más de 50 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, limpio e intenso con matices verdes.

FASE OLFATIVA: Buena intensidad, Aromas cítricos de piel de naranja, y fruta blanca y tropical, tonos herbáceos y balsámicos.

FASE GUSTATIVA: Denso con intensas sensaciones, elegante y fresco con notas muy afrutadas.

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:

Mundos Vini 2010 Alemania- Plata - Cosecha 2009

Internacional Wine Challenge 2010- Bronce - Cosecha 2009

Decanter World Wine Awards 2011 - Bronce - Cosecha 2010

Mundus vini 2011 Alemania - Oro - Cosecha 2010

Challenge International du vin 2011 - Oro - Cosecha 2011