



## La Última

Verdejo 2019

**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino blanco elaborado de forma monovarietal con la variedad "Verdejo" procedente viñedos del pago de "Valdelamoza" en el término municipal de Rueda.

**Siguiendo las tradiciones** en viticultura se ha adecuando esta variedad al cultivo de la misma en espaldera, mejorando así una mayor fertilidad de la misma y realizando la vendimia de forma mecánica y nocturna consiguiendo que la uva llegue fría al lagar conservando íntegro su potencial aromático.

**El equipo de elaboración** dispone de la más alta tecnología para que el mosto no pierda ni un ápice de su carácter varietal, con una maceración pelicular con los hollejos en frío a 6°C para extraer la secuencia aromática del Verdejo durante ocho horas la fermentación alcohólica se realiza y respetando los rigurosos controles de calidad de cada proceso.

### GRADUACIÓN

Alcohol: 12,5%

### TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA

Entre 8°C y 10°C

### MARIDAJE

Perfecto acompañante con todo tipo de pescados, mariscos, sepia, pulpo, calamar, carnes blancas, quesos, ahumados (anchoas y bacalao), todo tipo de arroces y pastas, ensaladas y sushi. Se recomienda degustar tranquilamente y apreciar su evolución durante el maridaje.

[www.bodegagrupo6.com](http://www.bodegagrupo6.com)  
[comercial@bodegagrupo6.com](mailto:comercial@bodegagrupo6.com)  
[@bodegagrupo6](https://www.instagram.com/bodegagrupo6)



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

### VARIEDAD DE UVA

VERDEJO 100%

### NOTAS DE CATA

#### FASE VISUAL:

Los colores amarillo-verdosos ensalzan los destellos de su luminosidad.

#### FASE OLFATIVA:

La nariz fresca, fragante, una confitura de frutas verdes, los cítricos, algo de papaya acariciados por el recuerdo de alguna flor blanca de acacia.

#### FASE GUSTATIVA

La identidad varietal se la da el suelo, y la variedad, siempre acompañado del entorno donde se cultivó, destaca la frutuosidad del conjunto del vino en la boca, el carácter glicérico que le aporta volumen, y el final amargo que hace más pronunciado y sabroso su sabor.