



DATOS	TIERRA BUENA verdejo, viura, sauvignon blanc
COMPOSICIÓN VARIETAL	60 % verdejo, 30 % Viura, 10 % Sauvignon Blanc
DENOMINACIÓN	D. O. Rueda
EDAD DEL VIÑEDO	10 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	-
TIPO DE ROBLE	-
CRIANZA EN BOTELLA	-
ELABORACIÓN	Selección de uva en el viñedo. Vendimia manual. Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 8 – 12 horas. Fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C. Desfangado estático, Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado
MACERACIÓN EN FRÍO	8 – 12 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	Color amarillo paja medio, con ligeras tonalidades verdosas. Sugestivos aromas afrutados de la variedad verdejo (manzana verde, melocotón, frutas tropicales...) junto a notas florales y de heno recién cortado aportadas por la variedad viura. Vino seco, fresco, con elegante y carnoso cuerpo y sabrosa acidez. Final largo y equilibrado, que invita a beber otra copa.
GASTRONOMÍA	Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas...), frituras y comida japonesa.