

## A VEREDAS Crianza 2017



### INFORMACIÓN GENERAL

Marca	A VEREDAS
Tipo de vino	Blanco crianza sobre lías
Añada	2017
Número de botellas	4.000 botellas

### VIÑEDOS

Denominación origen	DOCa Rioja/Rioja Baja
Finca	Viñedos familiares, "El Olivar", Galilea (La Rioja)
Año de plantación	2013
Superficie	3,00 ha
Altitud	650 m
Rendimiento	7.000 kg/ha
Conducción	Secano-Espaldera
Tipo de suelo	Cascajo sobre matriz arcillo-calcárea
Varietalidad uva	Sauvignon Blanc + Chardonnay

### ELABORACIÓN

Vendimia	El 26/08 Chardonnay y el 2/09 Sauvignon Blanc
Vinificación	Fermentación en selección de barricas de roble francés y americano con trabajo de lías diario durante toda su crianza. El 50% del volumen se mantuvo con sus lías en depósito de hormigón, previamente al <i>assemblage</i> . Clarificación suave y ligera filtración previa a su embotellado
Crianza en barrica	8 meses en barrica 50% roble americano y 50% roble francés
Crianza en botella	12 meses de crianza en botella
Grado de alcohol	13% Vol
Consumo óptimo	Dentro de los 8 años siguientes a su cosecha

### PACKAGING

Tipo de botella	Borgoña
Capacidad	750 ml
Embalaje	6 botellas/caja cartón tumbada
Palet	100-125 cajas/Europalet 600-750 botellas/Europalet



## NOTA DE CATA

---

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz destacan los cítricos, en combinación con notas de fruta blanca, manzana, pera y ligeros recuerdos herbales, que se integran a la perfección con las notas de crianza en barrica. Entrada en boca fluida, buena acidez bien compensada por el peso del centro de boca, apareciendo de nuevo las notas de fruta percibidas en nariz

## MARIDAJE

---

Ideal con pescados y carnes de ave. Su carácter afrutado y su dulzor nos permiten maridar con comidas especiadas, tipo oriental: comida cantonesa, thai o como perfecto compañero de un buen sushi  
Temperatura de servicio 10<sup>o</sup>-12<sup>o</sup>C

## PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

---

Vino nuevo. Primera añada en 2016  
89 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2020 Special Report, 2020*  
91 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2018 Special Report, 2018* (vintage 2016)