

# Vevi

## Verdejo, Ecológico



### DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Rueda
CLIMA:	Continental
UVA (S):	100% Verdejo
SUELO (S):	Arcilla, Piedra caliza, Arena
ALTITUD:	600 - 800 metros
EDAD DE LA VIÑA:	20 - 40 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Ecológica
PODA:	Espaldera, En Vaso
PRODUCCIÓN:	3000 cajas



La región vinícola de Rueda se encuentra en el corazón de España, en la parte suroeste de Castilla y León. Se caracteriza por tener una elevación alta y poseer un clima continental con grandes cambios entre los días muy calurosos y noches frías. La Seca tiene una larga tradición en el cultivo de la vid y es el hogar ancestral de la uva Verdejo noble. Verdejo elabora uno de los vinos blancos más distintivos de toda España. Vevi es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert, en colaboración con el viticultor Eduardo Poza y la enóloga Silvia García, con raíces profundas y un amplio conocimiento de la región de Rueda. Vevi expresa la personalidad y cualidades inherentes del terruño de La Seca en combinación con las uvas autóctonas Verdejo. Es un vino balanceado, fácil de beber e ideal para acompañar con las comidas.

**Vinificación:** Fermentado en cuba de acero inoxidable; Criado en las lías de 4 a 6 meses antes de ser embotellado.

**Carácter:** fresco, hierbas de monte, huesos de fruta, minerales, con cuerpo redondo, acidez y un final persistente limpio y balsámico.

**Gastronomía:** Marisco, trucha, salmón, bacalao, comidas asiáticas.