

Vevi

Verdejo, Écologique



APPELLATION:	Rueda
CLIMAT:	Continental
RAISIN(S):	100% Verdejo
SOL(S):	Argile, Pierre Calcaire, Sable.
HAUTEUR:	Entre 600 et 800 mètres.
ÂGE DE LA VIGNE:	Entre 20 et 40 ans.
TYPE D'ÉLEVAGE:	Écologique
ÉMONDAGE:	Espaldera, En Vaso
PRODUCTION:	3000 boîtes



La région vinicole Rueda est située au cœur de l'Espagne, dans la partie sud-ouest de Castille et León. C'est une région vallonnée au climat continental, et qui connaît de grandes variations entre les jours souvent très chauds et les nuits froides. La Seca a une longue tradition dans l'élevage des vignes et elle est l'origine ancestrale du raisin Verdejo noble. Verdejo est la base des vins blancs les plus caractéristiques d'Espagne. Vevi est une cuvée produite spécialement par la famille Pastor Gilibert pour Vinos de Terruños en collaboration avec le viticulteur Eduardo Poza et la vinificatrice Silvia García, avec des racines profondes et une connaissance approfondie de la région de Rueda. Vevi exprime la personnalité et les caractéristiques du terroir La Seca, en combinaison avec les raisins autochtones Verdejo. Il est un vin équilibré, facile à boire et idéal pour accompagner les repas.

Vinification: fermenté dans des tonneaux en acier inoxydable. Élevé sur les lies entre 4 et 6 mois avant d'être mis en bouteille.

Caractère: frais, notes des herbes et des noyaux des fruits, sensations minérales, du corps rond, acidité et une note finale persistante et pure.

Mariage: fruits de mer, truite, cabillaud, saveurs asiatiques.