

Melior Rueda

1. **Nombre del Vino:** Melior Rueda.
2. **Dirección de la Empresa:** Ctra. Renedo-Pesquera km 30. Valbuena de Duero - San Bernardo (Valladolid)
3. **Variedades de Uva:** Verdejo 90 % y 10 % Viura.
4. **Suelo de los Viñedos:** terreno pedregoso.
5. **Alcohol:** 12,5 %
6. **Clima de la Zona:** Continental
7. **Edad Media de los Viñedos:** 11 años.
8. **Tipo de Vendimia:** Manual.
9. **Tipo de Elaboración:** Tradicional en depósito de acero inoxidable
10. **Temperatura Media de Fermentación:** 16 °C
11. **Fermentación Maloláctica:** no
12. **Temperatura de Consumo:** 10-12°C.
13. **Comidas Apropriadas:** Pescado blanco y azul, quesos de todo tipo y carnes blancas.
14. **Cata:**
 - En fase visual destacamos el color amarillo pajizo, con reflejos verdosos.
 - En nariz presenciamos el armónico potencial de fruta tropical (banana, paraguay), ramillete floral, balsámicos, ligeros anises y vegetales. Todo cubierto con agradables sensaciones frescas, limpias y nítidas.
 - Boca untuosa, estructura media y persistente. Notas dulces en la entrada que con rapidez pasan a sensaciones más frescas y balsámicas, y confirman la nariz en el paso de boca. La variedad de uva verdejo está presente en el toque elegante de amargor final de este vino.