

# Val de Vid – Verdejo 2011

**Bodega:** Bodegas Val de Vid

**D.O. RUEDA**

**Añada:** 2.011

**Grado alcohólico:** 13%vol

**Variedad de uva y elaboración:** Verdejo 100% procedente de viñedos de 23 años de edad.



---

## **FICHA DE CATA:**

**FASE VISUAL:** Color amarillo pajizo, con profundos reflejos verdes, brillante y transparente.

**FASE OLFATIVA:** Intensidad alta, el carácter varietal del verdejo está muy pronunciado, donde predominan cítricos y un toque de fruta tropical, se aprecian tonos herbáceos (heno, hinojo), ecos balsámicos y un fondo anisado.

**FASE GUSTATIVA:** Fresco, fino, suave pero bien estructurado. Sabroso, aromático y glicérico con buena entrada en boca. Final complejo con tonos agradablemente amargos como corresponde a la variedad. Larga permanencia en boca.

---

**Sugerencias de consumo y conservación:** Temperatura de consumo entre 8 y 10°C. Conservación dos años. Acompañar con pastas, arroces, ensaladas, quesos frescos, foie, ahumados, mariscos y pescados.

**Presentación:** Botella de 0,75 l caja de 6 botellas

**Producción:** 100.000 botellas

## **Premios:**

Mundus vini 2008 Alemania – Plata – Cosecha 2007

Internacional Winw & Spirit Competition 2008 – Bronce – Cosecha 2007

Premios Vino y Mujer 2008 – Esmeralda – Cosecha 2007

Mundus Vini 2009 Alemania – Plata – Cosecha 2008

International Wine Challenge 2009 – Bronce – Cosecha 2008

Decanter World Wine Awards 2009 – Bronce – Cosecha 2008

Decanter World Wine Awards 2010– Plata – Cosecha 2009

International Wine Challenge 2010 – Bronce – Cosecha 2009

International Winw & Spirit Competitions 2010 – Plata – Cosecha 2009

Decanter World Wine Awards 2011– Bronce – Cosecha 2010

Concours Mondial de Bruxelles 2011 – Oro – Cosecha 2010

Mundus vini 2011 Alemania – Oro – Cosecha 2010