

---

# H A R E N N A

VERDEJO EDICIÓN LIMITADA 2014



■ **Denominación de Origen:**  
RUEDA

■ **Variedad de uva:**  
Verdejo 100%

■ **Viñedo:**  
8,5 Ha de los viñedos más antiguos del término de Matapozuelos datados del 1900 al 1950. Prefilosericos y situados entre las márgenes del los ríos Adaja y Eresma. Sistema de poda tradicional, conducción en vaso y laboreos de acobijo, terrenos pobres en materia orgánica, en la superficie arena.

■ **Elaboración:**  
Vendimia Manual, maceración de la pasta en frío a 6 °C durante 12 horas.  
Fermentación de 21 días en depósito de acero inoxidable a baja temperatura (15 °C) con removido de lías durante 4 meses.

---

■ **Ficha de cata:**  
Vino blanco, limpio y brillante. Visualmente de color amarillo-pajizo con reflejos verdosos.

De intensidad media. En nariz posee una gama de aromas bastante complejos y estructurados. Encontramos aromas especiados y leñosos. Destaca el fondo mineral que aporta un matiz muy elegante. Vino balsámico, con recuerdos de resina y cítricos como la cáscara de naranja.

En boca tiene una entrada redonda. Con una acidez y amargor equilibrados que alarga la persistencia en boca. Glicérico y untuoso. En la retronasal los típicos anisados.