

# BUENOS DIAS

## RUEDA 2015

Cvne, la marca más icónica de España, desembarca en la D.O. Rueda con un excelente verdejo joven y fresco.

<b>Nombre del Vino:</b>	BUENOS DÍAS RUEDA
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rueda
<b>Cosecha:</b>	2015
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Sin calificar
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Verdejo
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	5,9 (gr/l)
<b>pH:</b>	3,3
<b>Acidez Volátil:</b>	0,33 (gr/l)

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas del invierno.

### DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 26 de agosto y finalizó el 4 de octubre. La cosecha 2015 ha sido marcada por una disminución de la producción debido a la escasez de precipitaciones. La integral térmica producida entre el día y la noche, muy superior a la de otros años a hecho que los vinos conservaran una buena acidez. Si a esto le sumamos la excelente sanidad y correcta maduración de la uva podemos pronosticar vinos de gran calidad, muy equilibrados y estructurados.

### NOTAS DE CATA

Atractivo y juvenil amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática propiciada al percibir la hierba fresca, el hinojo y el boj, junto con las frutas tropicales y los cítricos. Su paso por el paladar es alegre y marcado por su carácter varietal. Gracias a su acidez final tenemos un vino fresco con una largo postgusto afrutado y balsámico. En conjunto es perfecto para infinitas ocasiones, solo, en el aperitivo, o para acompañarlo con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C,



# BUENOS DIAS

## RUEDA 2015

Cvne, la marca más icónica de España, desembarca en la D.O. Rueda con un excelente verdejo joven y fresco.

<b>Nombre del Vino:</b>	BUENOS DÍAS RUEDA
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rueda
<b>Cosecha:</b>	2015
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Sin calificar
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Verdejo
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	5,9 (gr/l)
<b>pH:</b>	3,3
<b>Acidez Volátil:</b>	0,33 (gr/l)



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas del invierno.

### DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 26 de agosto y finalizó el 4 de octubre. La cosecha 2015 ha sido marcada por una disminución de la producción debido a la escasez de precipitaciones. La integral térmica producida entre el día y la noche, muy superior a la de otros años a hecho que los vinos conservaran una buena acidez. Si a esto le sumamos la excelente sanidad y correcta maduración de la uva podemos pronosticar vinos de gran calidad, muy equilibrados y estructurados.

### NOTAS DE CATA

Atractivo y juvenil amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática propiciada al percibir la hierba fresca, el hinojo y el boj, junto con las frutas tropicales y los cítricos. Su paso por el paladar es alegre y marcado por su carácter varietal. Gracias a su acidez final tenemos un vino fresco con una largo postgusto afrutado y balsámico. En conjunto es perfecto para infinitas ocasiones, solo, en el aperitivo, o para acompañarlo con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C,