

# BUENOS DIAS

## RUEDA 2016

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>	2016
<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 75 cl.
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6,06 (gr/l)
<b>pH:</b>	3,32
<b>Acidez Volátil:</b>	0,32 (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.

### DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 4 de septiembre y finalizó el 24 de octubre. La cosecha 2016 ha sido marcada por una excelente calidad y cifras récord en cuando a producción debido al excelente estado sanitario de la uva y a su correcta maduración. La vendimia ha sido muy tranquila y se ha realizado de manera selectiva siguiendo los parámetros de calidad. Se esperan vinos frescos estructurados y con marcada personalidad.

### NOTAS DE CATA

Atractivo color amarillo pálido verdoso. Intensidad aromática alta donde encontramos aromas muy interesantes: herbáceos como el boj y el hinojo y afrutados como la piña, el mango y el melocotón. Todos ellos hacen que este vino sea muy varietal. En su paso por el paladar descubrimos un vino juvenil y alegre, con untuosidad y largura propiciada por ese punto de acidez y amargor tan agradable que nos da la variedad verdejo. La retronasal larga y balsámica hace que sea un perfecto acompañante para infinitas ocasiones: solo, en aperitivos o acompañado con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.

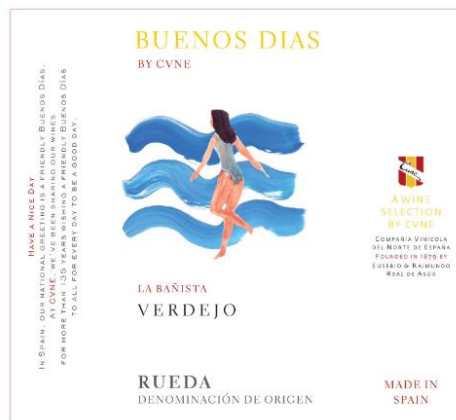


# BUENOS DIAS

## RUEDA 2016

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>	2016
<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 75 cl.
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6,06 (gr/l)
<b>pH:</b>	3,32
<b>Acidez Volátil:</b>	0,32 (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.

### DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 4 de septiembre y finalizó el 24 de octubre. La cosecha 2016 ha sido marcada por una excelente calidad y cifras récord en cuando a producción debido al excelente estado sanitario de la uva y a su correcta maduración. La vendimia ha sido muy tranquila y se ha realizado de manera selectiva siguiendo los parámetros de calidad. Se esperan vinos frescos estructurados y con marcada personalidad.

### NOTAS DE CATA

Atractivo color amarillo pálido verdoso. Intensidad aromática alta donde encontramos aromas muy interesantes: herbáceos como el boj y el hinojo y afrutados como la piña, el mango y el melocotón. Todos ellos hacen que este vino sea muy varietal. En su paso por el paladar descubrimos un vino juvenil y alegre, con untuosidad y largura propiciada por ese punto de acidez y amargor tan agradable que nos da la variedad verdejo. La retronasal larga y balsámica hace que sea un perfecto acompañante para infinitas ocasiones: solo, en aperitivos o acompañado con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.