

The background of the top half of the page is a close-up photograph of a wood grain, showing intricate, wavy patterns in shades of brown and tan.

centum
ORIGINAL
la experiencia

La Denominación de Origen Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento internacional. En nuestro CENTUM ORIGINAL RUEDA recogemos los aromas y las palpitaciones de una tierra que acogió las primeras vides cultivadas durante la Edad Media. Una vez más, la fuerza de la historia deja huella en la tierra y en su fruto.

Actualmente la tradición convive con nuevos métodos de elaboración para sacar su máximo rendimiento y esplendor: los factores de procedencia y origen priman ahora sobre la graduación y los tiempos de envejecimiento. La vendimia, bajo el atento ojo de nuestros enólogos, se realiza en el momento justo de maduración de la uva, factor clave para la elaboración. Pero los nuevos tiempos introducen nuevos proyectos, como Montebro Premium Wineries.

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se ha realizó durante el mes de Septiembre. Tras el despallado, se efectuó una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto.

La uva se prensó suavemente y el mosto limpio fermentó a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo se trasegó y permaneció en contacto con las lías finas que le aportaron volumen y complejidad.

centum
ORIGINAL

VERDEJO

NOTA DE CATA



Vino de color amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante. Gran expresividad en nariz entremezclándose aromas varietales como el heno recién cortado o el hinojo y aromas típicos de frutas tropicales como la piña, guayaba y mango.

En boca es explosivo, afrutado y untuoso, con un final muy afrutado, largo y sedoso.

VARIETADES



100% Verdejo

TEMPERATURA DE CONSUMO



15 °C – 17 °C

ANÁLISIS

Alcohol (g/L): 13.5% vol

Acidez total (g/L): 5.0

Acidez volátil (g/L): 0.30

Azúcares residuales (g/L): 1.6



		
<p>Tipo de botella Bordalesa Reserva</p>	<p>Unidades por caja 6</p>	<p>Unidades por palet 750</p>
<p>Capacidad 750 ml</p>	<p>Dimensiones Anchura: 252 mm Altura: 305 mm Profundidad: 154 mm</p>	<p>Medidas Anchura: 1,2 m Altura: 1,68 m Profundidad: 0,8 m</p>
<p>Peso llena 1.150 gr</p>	<p>Peso caja 7,10 kg</p>	<p>Cajas por palet 125</p>
<p>Altura botella 300 mm</p>		<p>Cajas por piso 25</p>
		<p>Pisos por palet 5</p>
		<p>Peso palet 913 kg</p>
		<p>Peso madera 25 kg</p>



Denominación de Origen