



Esta bodega se encuentra en el término municipal de Serrada (Valladolid), un pueblo vinculado directamente al vino dentro de la D.O. Rueda, a apenas 500 m. del centro urbano de Serrada y rodeada de viñedos, en un entorno tranquilo y acogedor que les permite desarrollar su filosofía a la hora de hacer vino: integrar la más alta calidad y selección con el respeto absoluto al entorno y el medio ambiente.

Se trata de unas sencillas pero modernas instalaciones dotadas con los más modernos avances tecnológicos en vinificación, medios y maquinaria de última generación: sofisticar el método para simplificar y hacer de la vinificación el proceso más natural posible.

MUSGO Verdejo

D.O



ELABORACIÓN

Grado alcohólico: 13,5%vol

Suelo: Terreno cascajoso con textura areno limosa, de buena aireación y drenaje

Vendimia: a máquina entre final de septiembre y principios de octubre

Maceración pre-fermentativa: 2 horas a 7°C con uva despalillada

Prensado en frío a baja presión durante 3 horas y media

Fermentación maloláctica: no se realiza

Crianza en depósito sobre lías en suspensión durante dos meses

FICHA DE CATA

- **Color:** : Amarillo verdoso intenso.

- **Nariz:** Fruta madura, algo de Membrillo, después Pera y Heno, floral.

- **Boca:** evoca recuerdos de frutas y flores. Final algo mineral, amplio y persistente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Verdejo
Edad de la viña	10- 15 años
Temperatura de Fermentación	12°C
Periodo de Maceración	20 días
Temperatura de Servicio Recomendada	16 °C

Fuente: Bodegas Val de Vid

