



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.

## EYLO Verdejo – Viura D.O



### ELABORACIÓN

De terreno cascajoso con textura areno limosa, de buena aireación y drenaje. Vendimia a maquina entre los días 21 de Septiembre al 5 de Octubre la variedad Verdejo y a mano en cajas de 15 kg el Viura. Prensado en frio a baja presión durante 3 horas y media.

### FICHA DE CATA

- **Color:** : Verde pálido con tonos “limón”
- **Nariz:** Aroma fresco, frutas de hueso, floral.
- **Boca:** Vino con carácter, sensaciones dulces y refrescantes de trago largo.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| Variedad                            | 80% Verdejo - 20 Viura |
| Edad de la viña                     | 28 - 35 años           |
| Temperatura de Fermentación         | 11,5°C                 |
| Periodo de Maceración               | 27días                 |
| Temperatura de Servicio Recomendada | 16 °C                  |

Fuente: Bodegas Val de Vid

