

SEPTIEMBRE VERDEJO

2025

Ficha de cata



*frescura
cítricos
herbáceo
acidez
ligereza
floral
mineral*

TIPO DE VINO	<i>Blanco</i>
DENOMINACIÓN	<i>D.O. Rueda</i>
VARIEDAD DE UVAS	<i>Verdejo 100%</i>
VIÑEDO	<i>D.O. Rueda · Castilla y León</i>
GRADUACIÓN	<i>12,5% vol.</i>
CRIANZA	<i>Sin crianza · Acero inoxidable</i>
BARRICA	—
ELABORACIÓN	<i>Maceración fría · Fermentación a 13–15 °C · 20 días</i>
FORMATO	<i>750 ml</i>
TEMPERATURA	<i>8 – 10 °C</i>

COLOR

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante y limpio, de aspecto fresco y joven.

AROMA

Aromático e intenso. Notas cítricas, de hierbas frescas y un toque floral típico del Verdejo, con fondo mineral y matices afrutados.

BOCA

Fresco, vivo y equilibrado. Destacan la acidez natural del Verdejo y la textura ligera y agradable, con un final largo, limpio y persistente.

ELABORACIÓN

Uvas Verdejo D.O. Rueda con maceración fría previa a la fermentación. Fermentación a temperatura controlada de 13–15 °C durante 20 días en acero inoxidable para preservar frescura y expresión aromática.

Septiembre Verdejo captura la esencia del mes de la vendimia en clave blanca. Un Verdejo fresco, aromático y liviano que expresa la pureza de la uva y la finura del terroir. El blanco de Uvaguilera para los días que invitan a celebrar.



Uvaguilera
D.O. Ribera del Duero
C/ San Gregorio, 2 · 09400 Aranda de Duero
Burgos · España
T +34 947 545 419 · www.uvaguilera.com