

# Circense

## CUATRO RAYAS +

La historia de esta bodega se remonta a 1935, 75 años de historia y esfuerzo han hecho que hoy *Cuatro Rayas* sea la bodega de referencia de los vinos blancos españoles. Bajo la protección de las aguas fértiles del Río Duero, la D.O. Rueda se localiza entre 700 y 850 metros de altitud y está sujeta a inviernos largos y fríos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calientes. En la *D.O. Rueda* se da un factor más científico que milagroso: la diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, lo cual es el secreto del equilibrio entre el azúcar -que la viña produce gracias al sol- y la acidez que no pierde gracias a las bajas temperaturas nocturnas. Los viñedos de Cuatro Rayas consiguen llegar a tener aproximadamente 2.600 horas de sol al año.



### FICHA TÉCNICA

**Tipo de vino:** Vino Joven

**D.O.:** Rueda

**Temperatura de servicio:** 6° - 8° C.

**Variedades:** 100% Verdejo

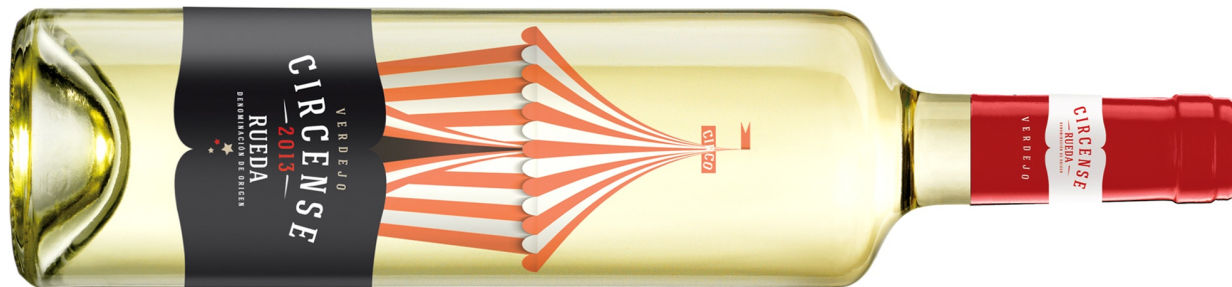
**Crianza / elaboración:** Fermentación en depósito de acero inoxidable. Con removido de lías durante un mínimo de 3 meses. Temperatura de fermentación: 15°C. Duración de la fermentación 21 días. Maceración en frío: 12 horas 6°C.

### NOTA DE CATA

Vino blanco elaborado a partir de una cuidada selección de nuestros mejores verdejos provenientes de la zona de Valladolid, con suelo cascajoso y con una edad media de 35 años. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz es potente y fresco, con aromas a plátano y melocotón así como heno fresco. En boca es redondo y persistente, con notade fruta de hueso y un amargor final típico de la variedad de la que procede.

### MARIDAJE

Pescado, marisco fresco y ensaladas templadas.



[www.mercavinos.com](http://www.mercavinos.com)®



THE WINE COMPANY  
**mercavinos**

WHOLESALE OF PREMIUM  
WINES, CHAMPAGNES, BEERS AND SPIRITS

Avenida Son Noguera, 12  
Polígono Industrial de Son Noguera  
07620 - Lluçmajor - Mallorca  
Telf. 971 205 422 · Fax: 971 759 321