



Gold Medal para el Verdejo

V3 2009 en los Premios Decanter 2012



Lo que ya es una referencia en el apartado de premios a nivel mundial, la edición británica Decanter 2012, acaba de otorgar **Medalla de Oro** a nuestro verdejo fermentado en barrica, **V3**. Un excelente reconocimiento a la cosecha 2009, de la que *“desde su salida al mercado daría de qué hablar”*, apunta Richard Sanz, responsable de su vinificación y enólogo en Menade.

De la gran variedad mundial de vinos presentados, V3 destaca como el único verdejo galardonado con un oro. El enólogo hace mención en que *“Es sin duda, una labor en grupo y aprovecho este premio para felicitar a todo mi equipo”*.

A delicada cuajada de limón, el carácter de la vainilla, sabroso, con capas de soporte a base de hierbas, son algunas de las descripciones que presentan sobre la puntuación de 5/5 estrellas a **V3 2009**, según la información obtenida en Decanter.com

Un vino vendimiado a mano, con una posterior selección en mesa cuya fermentación se realiza en barricas francesas sobre sus lías. Permanece hasta 10 meses en la misma barrica. Posteriormente, se procede con el embotellado y, siempre se mantiene un período mínimo de 4 meses de reposo en bodega.

Procedente de los viñedos más antiguos encontrados en Rueda, entre los 80 y 140 años de antigüedad y, detenido en una viticultura ecológica, **V3** se presenta en el mercado en diversos formatos, comprendiendo capacidades desde el estándar de 75 cl, pasando por el mágnam de 1,50L, 3L, 5L, 9L, 15L y 18Litros.