

---

# H A R E N N A

VERDEJO EDICIÓN LIMITADA



**Denominación de Origen:**  
RUEDA

**Variedad de uva:**  
Verdejo 100%

**Viñedo:**  
8,5 Ha de los viñedos más antiguos del término de Matapozuelos datados del 1900 al 1950. Prefiloxéricos, situados entre los ríos Adaja y Eresma. Sistema de poda tradicional en vaso, se realizan labores de acobijo. Son terrenos pobres en materia orgánica. Suelos arenosos.

**Elaboración:**  
Vendimia Manual, maceración de la pasta en frío a 6 °C durante 12 horas.  
Fermentación, con levadura autóctona, de 21 días en depósito de acero inoxidable a baja temperatura (15 °C) con removido de lías durante 4 meses.  
Crianza en botella en bodega subterránea de un mínimo de 6 meses.

---

**Ficha de cata:**  
Vino blanco, limpio y brillante. Visualmente de color amarillo-pajizo con reflejos verdosos.

De intensidad media. En nariz posee una gama de aromas bastante complejos y estructurados. Encontramos aromas especiados y leñosos. Destaca el fondo mineral que aporta un matiz muy elegante. Vino balsámico, con recuerdos de resina y cítricos como la cáscara de naranja.

En boca tiene una entrada redonda. Con una acidez y amargor equilibrados que alarga la persistencia en boca. Glicérico y untuoso. En la retronasal los típicos anisados.

---

# H A R E N N A

VERDEJO EDICIÓN LIMITADA



■ **Certificate of Origin:**  
RUEDA

■ **Grape Variety:**  
Verdejo 100%

■ **Vineyard:**  
8,5 hectares of the oldest vineyards within the boundary of Matapozuelos dating back to 1900 - 1950. Pre-phylloxera and situated between the Adaja and Eresma river edges. Traditional pruning, gobelet training and hilling, poor soils in organic matter, and a sandy surface.

■ **Wine vinification:**  
Manual harvest, maceration of the pasta in cold at 6°C for 12 hours.  
Fermentation, with indigenous yeast, of 21 days in stainless steel tank at low temperature (15 °C) with lees removal for 4 months.  
Mature in bottle in underground cellar for a minimum of 6 months.

■ **Tasting notes:**  
White, clean and bright wine. Visually straw-yellow color with green hues.

Medium intensity. On the nose it has a range of quite complex and structured flavours. Spicy and woody aromas are found. It stresses the mineral background that gives it a very elegant shade. Balsamic wine, with hints of resin and citrus such as orange peel.

In mouth it has a round entrance. It has a balanced acidity and bitterness, which lengthens its persistence in mouth. Glyceride and unctuous. It has the typical aniseed aftertaste.

At Garciarévalo we have taken care of this wine to offer a unique product. A limited edition of this 100% verdejo wine where we have put all our efforts.

---

# H A R E N N A

VERDEJO EDICIÓN LIMITADA

## Premios / Awards



*Gilbert & Gaillard*

