



## SEMELE de MONTEBACO



**Vino Blanco D.O. Rueda 2025**

**SEMELE de MONTEBACO**

Denominación de Origen: Consejo Regulador D.O. Rueda

Añada: 2025

Tipo de vino: Blanco sobre lías

Variedades: 94% Verdejo · 6% Sauvignon Blanc

Origen: Rueda, Castilla y León, España

Alcohol: 13% Vol.

Formato: 75 cl.

### Elaboración

Vendimia nocturna para preservar el potencial aromático de la uva. Selección de parcelas de Verdejo y Sauvignon Blanc cultivadas sobre suelos cascajosos característicos de la zona de Nava del Rey, Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente, el vino ha permanecido durante cinco meses sobre sus lías finas con batonage periódico, aportando mayor volumen, complejidad y untuosidad en boca.

### Nota de cata

#### Vista

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

#### Nariz

Intensa y fresca, con aromas de fruta blanca, cítricos y fruta tropical. Aparecen notas balsámicas típicas de la Verdejo, acompañadas por matices exóticos aportados por la Sauvignon Blanc.

#### Boca

Entrada amplia y envolvente, con buena estructura y equilibrio. La crianza sobre lías aporta untuosidad y volumen, manteniendo una acidez fresca y un final largo con un elegante recuerdo varietal.

#### Maridaje

Ideal para pescados, mariscos, arroces, cocina asiática, quesos suaves y carnes blancas.



**BODEGAS MONTEBACO**

VALBUENA DE DUERO · VALLADOLID

+34 983 485 128

montebaco@bodegasmontebaco.com

www.bodegasmontebaco.com





## SEMELE de MONTEBACO



*White Wine D.O. Rueda 2025*

**SEMELE by MONTEBACO**

*Designation of Origin: D.O. Rueda Regulatory Council*

*Vintage: 2025*

*Wine type: White wine on lees*

*Varieties: 94% Verdejo · 6% Sauvignon Blanc*

*Origin: Rueda, Castile and Leon, Spain*

*Alcohol: 13% Vol.*

*Size: 75 cl.*

### **Winemaking**

*Night harvesting to preserve the grapes' full aromatic potential. Selection of Verdejo and Sauvignon Blanc plots grown on gravelly soils, characteristic of the Nava del Rey area.*

*Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. Subsequently, the wine remained on its fine lees for five months with periodic batonage, providing greater volume, complexity, and smoothness on the palate.*

### **Tasting notes**

#### **Appearance**

*Bright straw-yellow color with greenish reflections.*

#### **Nose**

*Intense and fresh, with aromas of white fruit, citrus, and tropical fruit. Typical balsamic notes of the Verdejo variety appear, accompanied by exotic nuances contributed by the Sauvignon Blanc.*

#### **Palate**

*Broad and enveloping entry, with good structure and balance. Aging on the lees brings smoothness and volume, while maintaining a fresh acidity and a long finish with an elegant varietal memory.*

#### **Pairing**

*Ideal for fish, seafood, rice dishes, Asian cuisine, mild cheeses, and white meats.*



**BODEGAS MONTEBACO**

VALBUENA DE DUERO · VALLADOLID

+34 983 485 128

montebaco@bodegasmontebaco.com

www.bodegasmontebaco.com

