



'61' Dorado, el Rueda genuino de Bodega Cuatro Rayas

Renueva la imagen del vino con más 'solera' de la DO Rueda, elaborado desde su fundación de manera ininterrumpida con el método artesanal más noble: crianza en soleras biológica y en su última fase oxidativa. Fue la primera marca que embotelló la bodega en (año 1950). En el año 1938, la jovencísima cooperativa empezaba a concentrar los esfuerzos de sus socios que, hasta entonces, elaboraban esta tipología en sus propios domicilios siguiendo las pautas de trabajo heredadas de sus antepasados. En aquella añada de 1938, los socios decidieron llevar el vino a la bodega por primera vez e introducirlo en grandes tinos. Eligieron el mejor que tenían con un objetivo claro: elaborar añejado de forma comunitaria y en la casa de todos. Con los tinos cargados de vino, el depósito número 61 se reveló como el mejor de todos, por eso decidieron que ese sería el nombre que lucirían las primeras botellas: Fino 61. Nacía entonces la primera marca comercial de la cooperativa.

- 🍷 Elaboración noble: crianza biológica, botas jerezanas 1/6 de su capacidad vacía; en la superficie crían un velo de levaduras (la flor), y se realiza la crianza, que es biológica y se hace por el sistema de criaderas y soleras. En su última fase, ya sin el velo, se produce la crianza oxidativa de la que obtiene su característico color.
- 🍇 Variedades: 75% Verdejo y 25% Palomino
- 🍷 Alcohol 15%.

- 👁️ Dorado, limpio y brillante.
Crianza: Elaborado por crianza biológica, en la última fase, el vino que se saca y se pasa a la barrica en el último año, pasa a tener crianza oxidativa, por la cual obtiene ese color y pasa a ser dorado. El vino adquiere mayor cuerpo y unos atributos organolépticos únicos que recuerdan al tostado y la vainilla.
- 👂 Aromas con matices de frutos secos y uva pasa.
- 👄 Sabor ligeramente tostado.

