

## EXCELLENS VERDEJO

### VARIETADES DE UVA

Verdejo.



2022

D.O. Rueda



### ENÓLOGA BODEGA

Carmen Blanco.

### CLIMA DOMINANTE

De marcada influencia Continental.

### VINIFICACIÓN

Elaborado exclusivamente con nuestras propias parcelas que rodean la Bodega. Las uvas, recogidas de noche en un estado sanitario impecable, se someten a un proceso de enfriamiento antes de proceder a una selección de los mostos mediante un prensado suave. La fermentación con sus lías más finas se conduce a temperaturas controladas de entre 15 y 17 °. Posteriormente se mantiene el vino con sus lías finas y un esmerado trabajo de afinado hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

### SUELOS

La finca que rodea la Bodega se asienta sobre suelos pobres, mayoritariamente cascajosos típicos de Rueda, con zonas también de suelos arenosos de gran calidad.



### VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Una parte principal de nuestros propios viñedos en Serrada (102 Has) y La Seca (23 Has) se dedica al cultivo de la variedad verdejo. Viñas cultivadas con esmero y de rendimientos moderados nos permiten expresar de manera notable esta excelente variedad y las mejores virtudes de la zona de producción.

### VENDIMIA

La uva se vendimia durante la noche, con temperaturas frescas con el fin de preservar y potenciar al máximo sus cualidades organolépticas.

### TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

### COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2022.

### NOTAS DE CATA



Despliega un abanico que va desde el pomelo, la manzana verde hasta un delicado fondo floral. En boca abre paso a una deliciosa vivacidad y a una fruta sabrosa que se funden con gran armonía. El conjunto brinda un bonito volumen que persiste en el retrogusto con muchos matices.

90 JAMES SUCKLING

Servicio a: 6-8° C.

Graduación: 14 vol %.

Vino apto para veganos.

