



VARIETADES
100% Verdejo

ENÓLOGA
Carmen Blanco

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

La variedad Verdejo es la mayoritaria en nuestras fincas de Serrada (102 Has) y La Seca (23 Has), pueblos de gran tradición y calidad en la Denominación de Origen Rueda. Viñas cultivadas con esmero y de rendimientos moderados, con técnicas vitícolas modernas y de gran respeto al medio ambiente.

SUELOS

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

CLIMA DOMINANTE

De marcada influencia Continental, muy adecuado para una correcta maduración de esta variedad, dando vinos frescos, intensos y de gran finura y elegancia.

VENDIMIA

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

VINIFICACIÓN

Elaborado exclusivamente con nuestras propias parcelas que rodean la Bodega. Las uvas, recogidas en un estado sanitario impecable, se someten a un proceso de enfriamiento antes de proceder a un prensado suave en atmósfera inerte, ausente de oxígeno. La fermentación se lleva a cabo bajo temperaturas controladas de entre 15 y 17 ° C. En función de las zonas de la finca se siguen diferentes protocolos con diferentes levaduras, para extraer todo su potencial. Posteriormente se mantiene el vino con sus lías finas y un esmerado trabajo de afinado, hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

No pasa por bodega.

NOTA DE CATA

Nariz elegante, sutil, desgrana la fragancia de frutas blancas con finas notas cítricas. Buen ataque y amplitud en boca, la fruta viva y sabrosa desvela equilibrio, frescura y un fino toque de pomelo que aporta una agradable persistencia. Representa vivamente la elegancia que buscamos, complejidad,

Servir de 6° -8° C.

Graduación alcohólica: 13,5 % Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2020