

VERDEJO

VARIETADES DE UVA

100% Verdejo.



2022

D.O. Rueda



ENÓLOGA BODEGA

Carmen Blanco.

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.

VIÑEDOS Y 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.



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.

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.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

Sin reposo en barrica.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2022.

NOTAS 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.

94 GUÍA PROENSA

91 MUNDUS VINI/MEDALLA DE ORO

90 GUÍA GOURMETS

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES/
MEDALLA DE ORO

Servir a: 6-8° C.

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Vino apto para veganos.

