

*Verdejo*  
UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2023

D.O.  
RUEDA

## VARIEDADES DE UVA

Verdejo.

## 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.

## SUELOS

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

## 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.



## ENÓLOGA BODEGA

Carmen Blanco Martín.

## 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.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por bodega.

## AFINADO EN BOTELLA

No precisa afinado adicional en botella ya que se comercializa en su plena juventud para disfrutar la frescura y la vivacidad que brinda los dos primeros años.

## COMERCIALIZACIÓN

Enero 2024.

## 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.

Servicio a: 6-8° C.

Graduación: 13% Vol.

Vino apto  
para veganos

