



FINCA MONTEPEDROSO

Finca Montepedroso 2021

VIÑEDO: Finca Montepedroso

VARIEDAD: 100% Verdejo

D.O.: Rueda

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/L. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo 2022

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 35 días.

ENVEJECIMIENTO: Cinco meses sobre lías con removido semanal.

INFORME COSECHA

La elevada pluviosidad de la región, acompañada de una altísima presión de enfermedades en Rueda, y una vendimia muy temprana han sido los grandes marcadores de la cosecha de este año. Las previsiones para la añada 2021 en cuanto a calidad son excelentes, ya que se esperan vinos de gran intensidad aromática y con buena estructura en boca. La uva ha entrado en bodega muy sana. La acidez y el nivel de azúcar han sido los idóneos. Además, la carga polifenólica, que arma a los vinos de estructura es perfecta y la crianza sobre lías, terminará de dotar a estos vinos de longevidad y vida.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cascara de almendra verde, anís y las de frutas frescas (lichi, pomelo, manzana verde). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales.

Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

Maridaje:

Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.



@F_Montepedroso



/FincaMontePedroso

www.fincamontepedroso.com

www.entrevinosypagos.com