

VERDEJO

2020

D.O. RUEDA

Verdejo de Rueda



VARIETADES
100% Verdejo

ENÓLOGA
Carmen Blanco

VIÑEDOS-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.

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.

CLIMA DOMINANTE

De marcada influencia Continental.

VENDIMIA

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

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.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

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: 14 % Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2020