monólogo

Verdejo

Vino Blanco

D.O. RUEDA

VENDIMIA Y ELABORACION

La elaboración de este vino blanco Rueda Verdejo, comienza con la recogida de uva de noche y con la recepción en bodega a ser posible en las primeras horas de la mañana con el fin de evitar cualquier oxidación que incida negativamente en sus potenciales aromas.
Posteriormente la uva se despalilla y se envía a maceradores, donde se realiza la crio-maceración pelicular por un espacio de 5 a 8 horas. Luego se realiza el prensado de la uva, separando el mosto yema del de prensa (no apto para vinos de primera calidad).
La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas de 12-15 ºC, con un periodo de duración de unos 15 días. Una vez finalizada, se procede a trasegar el vino, criándole durante dos meses como mínimo, sobre sus lías finas, con el fin de conseguir que dicho vino se equilibre, redondeé y dulcifique, suavizando los tonos amargos característicos de la variedad Verdejo.
En este tipo de vino no se realiza la fermentación maloláctica a fin de conservar el frescor y acidez moderada del vino. Posteriormente se procede a la clarificación, estabilización tartárica por frío, filtración amicróbica y embotellado.

CARACTERISTICAS Y CLIMATOLOGIA VENDIMIA

La vendimia 2019, comenzó a principios de septiembre con la variedad Sauvignon blanc generalizándose el día 20 para las variedades verdejo y viura, siendo en general un año un poco mas temprano que lo habitual en la zona.
La climatología del año se ha caracterizado por la escasez de lluvias y las altas temperaturas en verano. Estas condiciones se prolongaron hasta bien entrada la vendimia.

Podemos definir la campaña como de un año de producción media por el efecto de la sequía. En general, los vinos son de color un poco más intenso que en años anteriores, de intensidad media alta en nariz, pleno de aromas mas balsámicos y de fruta madura. En boca son equilibrados y de una persistencia amplia.

La campaña se ha desarrollado con total tranquilidad, en condiciones óptimas y con notables diferencias entre las temperaturas diurnas y nocturnas. Se ha ido vendimiando según lo indicaban los índices de madurez de cada parcela, buscando el mejor equilibrio entre el grado y la acidez, lo cual es fundamental para elaborar vinos de gran calidad".

COUPAGE

85% Verdejo
15% Viura

DATOS TECNICOS

Grado alcohólico: 13,3% vol.
Acidez Total (en sulfúrico): 6 g/l
pH: 3,33
Azucares < 2 g/l

NOTA DE CATA:

Presenta color amarillo pajizo con matices verdoso-acerados, limpio y muy brillante.
Su nariz es compleja e intensa predominando el carácter floral y el de las frutas blancas como la manzana verde y la pera, acompañados de elegantes notas de monte bajo y de sutiles recuerdos a lavanda e hinojo.
En boca se presenta fresco, amplio, sabroso, con buena acidez, persistente, de largo retrogusto y con un toque amargo característico de la variedad verdejo.