



Verdejo

D.O. RUEDA

Vendimia y elaboración

La elaboración de este vino blanco Rueda Verdejo, comienza con la recogida de uva por la 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 despallilla y se envía a maceradores, donde se realiza la criomaceración 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 °C, 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, redondee 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 amicrobica y embotellado.



Ficha de Cata

Presenta color amarillo limón con matices verdoso, limpio y muy brillante.

Su nariz es compleja e intensa predominando el carácter tropical, acompañados de elegantes notas de monte bajo y de sutiles recuerdos a 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.

Coupage:

85% Verdejo
15% Viura

Analítica:

Alcohol: 13,5% vol
Acidez Total: 4 g/l
pH: 3,22
Azúcares: < 2 g/l

