



VALDUBÓN

Verdejo Roble 2017

D.O. RUEDA

Climatología

La meteorología del 2017 pasará a la historia como una de las menos benévolas de las últimas décadas, donde la sequía fue la protagonista del año. La escasez de precipitaciones se extendió durante buena parte del invierno, la primavera y la totalidad del verano. Este hecho, junto con unas temperaturas superiores a la media desde comienzos de primavera, ocasionó una brotación temprana de la planta.

A mediados de abril, el ciclo vegetativo se vio interrumpido por una fuerte helada, que afectó a buena parte del viñedo de Rueda, retrasando la evolución de la planta y la maduración del fruto. La uva recogida tenía un tamaño pequeño pero en perfecto estado sanitario, baja acidez y alto potencial alcohólico

Viñas

Valdubón Verdejo está elaborado íntegramente con uva Verdejo. Las viñas originarias se encuentran repartidas por distintos términos de la D. O. Rueda estando situadas las principales plantaciones en los términos de La Seca, Olmedo y Ventosa de la Cuesta.

Valdubón Verdejo está elaborado con parte de uva fermentada de forma tradicional en depósito de acero inoxidable y parte de uva fermentada en barricas. Para la elaboración en depósito se eligieron viñas en espaldera con una edad media de 12 años con un rendimiento en prensado inferior al 72 %. Por su parte, para la fermentación en barricas se seleccionaron viñas viejas de secano de edad superior a 25 años y con un sistema de conducción en vaso, obteniéndose el mosto con un rendimiento máximo del 60 %.

En ambos casos, se realiza un severo seguimiento de la maduración, centrándose los esfuerzos en el control de rendimientos y de la maduración para asegurar una recogida del fruto en perfecto estado.

Vendimia

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que forman parte de Valdubón Verdejo, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

Se controla la evolución del estado sanitario, grado Baumé y acidez. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera recolección de aquellas parcelas destinadas a la elaboración tradicional en depósito de acero inoxidable, dejándose evolucionar unos días más los viñedos conducidos en vaso y destinados a la fermentación en barrica.

Para aprovechar las bajas temperaturas y prevenir las oxidaciones, la vendimia de las plantaciones en espaldera se realiza de forma mecánica sobre las 4 h de la madrugada, trasladándose a bodega en remolques de no más de 15.000 kg y prensándose el fruto siempre antes de las 9 h. Por su parte, los viñedos con conducción en vaso se recolectan de forma manual, comenzándose el corte a las 7 h. El traslado a bodega se realiza en cajas de 20 kg y se prensa antes de las 12 h.



Coupage

Verdejo: 100%

Análisis

Alcohol: 12,90% vol.

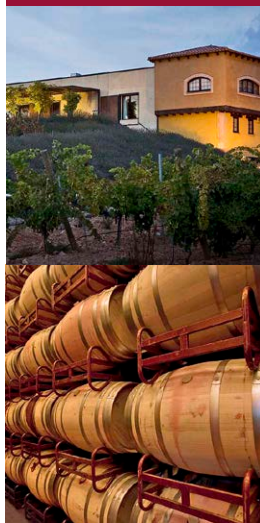
Acidez total:

6,02 g/l (en tartárico)

pH: 3,05

Fecha de embotellado:

Marzo 2018



La vendimia 2017 se generalizó a finales de septiembre. Las viñas destinadas para Valdubón Verdejo se dejaron evolucionar un poco más comenzándose a recolectar a principios de octubre garantizándose de esta manera un estado óptimo de madurez y un buen equilibrio acidez-grado alcohólico.

Fermentación

Tras despalillado y prensado, el mosto yema proveniente de las plantaciones en espaldera se lleva a depósitos predeterminados, enfriándose a 8°C. El mosto así enfriado se somete a una decantación estática de 3 días antes de ser trasegado al depósito donde efectuará su fermentación por debajo de 12°C.

Tras finalizar su fermentación, el vino se trasiega a un nuevo depósito donde permanecerá en contacto con sus lías finas durante 4 meses con remontados periódicos para aumentar la grasa en boca.

La uva proveniente de las plantaciones en vaso se despalilla y se macera en frío durante 12 h para aumentar el potencial aromático del mosto. Tras este periodo, se prensa la uva macerada llevándose el mosto yema a decantar estáticamente donde permanecerá 3 días a 8°C.

Finalmente, el mosto limpio se introduce en las barricas en donde realizará su fermentación alcohólica a una temperatura no superior a 20°C. Tras finalizar el proceso, el vino permanece en contacto con sus lías realizándose battonages periódicos hasta pocos días antes de su embotellado.

Crianza

La crianza de los vinos procedentes de las plantaciones en vaso se realiza en maderas de roble francés y americano, realizándose catas periódicas que permiten valorar la evolución en barrica así como su futuro ensamblaje con los vinos fermentados en tanque de acero inoxidable.

El coupage final de Valdubón Verdejo 2017 está formado por un 50 % de vino fermentado en barrica y 5 meses de crianza en barrica sobre sus lías y un 50 % de vino fermentado en depósito. Las barricas empleadas son un 50 % de roble francés y 50 % de roble americano.

Ficha de Cata

En copa se presenta limpio, brillante, de color amarillo claro con destellos verdosos.

En nariz muestra su mayor potencial. Aroma intenso con matices anisados y vegetales propios de la variedad, marcados toques minerales, flores blancas, hinojo con un trasfondo de especias, vainilla y coco.

En boca se presenta vivo, con una entrada alegre, plena de frutas blancas maduras acompañada por una buena acidez. Tras su ataque, llena la boca mostrándose glicérico y muy untuoso como corresponde a su larga crianza sobre lías. Su postgusto, largo y fresco, muestra un final ligeramente amargo acompañado de notas de coco y vainilla que le confieren una gran complejidad y desenmascaran su estancia en barrica.

Consumir frío.