



Verdejo 2018

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 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 °C, con un periodo de duración de unos 15 días. Una vez finalizada, se procede a trasegar el vino, criándolo 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.

Características y climatología vendimia

La vendimia 2018, comenzó a mediados de septiembre, con la variedad Sauvignon Blanc, seguida una semana después, con la variedad verdejo siendo más tardía que en años anteriores,

La climatología en vendimia se ha caracterizado por elevadas temperaturas, acompañadas de noches frescas, dándose las condiciones idóneas para una perfecta maduración.



Coupage:

85% Verdejo
15% Viura

Analítica:

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

En líneas generales la vendimia ha sido tardía, de una calidad muy alta y elevada producción. La cantidad de kg en líneas generales, supera los 120.000.000 kg.

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".

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.

