

DESCRIPCIÓN

100% Verdejo. 100% D.O. Rueda.

VIÑEDO

“Reguilón” y “Valdeculebro”, “Los Tordos” y “Almendreras” son las parcelas de las que obtenemos las uvas de variedad Verdejo, con conducción en espaldera y una edad mínima de 10 años. La altitud varía de los 700 a los 800 metros. Aplicamos técnicas de viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria, con el fin de respetar la biodiversidad de los ecosistemas de los viñedos.

VENDIMIA

Los suelos de los viñedos se asientan sobre finas capas de arena entremezclada con gravas. La vendimia nocturna, en su mayoría mecanizada, permite que solo se recolecte la uva con una correcta maduración, consiguiendo mantener las cualidades organolépticas al evitar los procesos de oxidación.

VINIFICACIÓN

Ligera maceración en frío a 8-10 °C. Prensado a baja presión, con el fin de extraer mosto de la mejor calidad. Desfangado estático a baja temperatura. Fermentación controlada a 15-16°C en depósitos de acero inoxidable. Permanencia de 3-4 meses sobre lías finas.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo brillante con irisaciones verdosas. Aroma de intensidad alta, elegante y complejo. Con un marcado tono afrutado que fusiona las frutas blancas (manzana, pera) con las notas tropicales y los aromas herbales (hinojo, manzanilla), sobre un fondo balsámico que le aporta una calidez entre mentolada y especiada. El paso en boca es vibrante, chispeante, lleno de vida, frutal, fresco y equilibrado, con un ligero amargor final propio de la variedad Verdejo. Su crianza sobre lías finas le aporta gran estructura y persistencia, dejando un largo y grato recuerdo en el paladar.

