



DO RUEDA CAMPO ALEGRE VERDEJO 2020

CEPA

100% Verdejo. Variedad típica de la región de Rueda es una de las uvas blancas más afamadas. Esta variedad madura a finales de septiembre, principios de octubre, normalmente un mes más tarde que Sauvignon blanc. Proporciona aromas afrutados a albaricoque y melocotón, con bocas grasas y largas.

VIÑEDO

Suelo

Viñedos de la parte más alta, en los que aparte de ser arenosos y pobres, domina en superficie los cantos rodados. Viñedos propios cultivados de forma integral procedentes de los alrededores de La Seca y Matapozuelos.

Densidad

2200 cepas/ha.

Clima

Continental-mediterráneo. Pluviometría entre 350 y 400mm/año, principalmente en primavera y otoño. Veranos calurosos con noches suaves que favorecen la maduración.

Edad media de la vides

Entre 25-40 años.

Rendimiento

60 hl/ha

Origen / Localización

DO Rueda, Castilla y León. Municipio de la Seca. Nuestras vides se sitúan entre 600 y 700 metros de altitud en la meseta de las denominaciones Rueda. La proximidad del río Duero produce un efecto amortiguador de las variaciones térmicas que en la región son importantes.

ELABORACIÓN

Vendimia

Vendimia mecánica nocturna independiente de cada parcela.

Vinificación

Maceración prefermentativa en frío durante 8 - 12 horas antes del prensado para extraer el carácter frutal. Prensado en prensa inerte de membrana. Desfangado estático en frío, seguido de estabulación en frío durante diez días a 5 - 8 °C. Fermentación alcohólica en tres fracciones: depósitos de acero inoxidable de pequeño volumen para lograr aromas a fruta fresca, depósitos huevo de hormigón de 18 Hl (esta forma favorece el movimiento natural de las lías en suspensión aportando una mayor redondez y complejidad aromática) y demi-muids nuevos de roble francés de 600 litros y barricas de 225 litros que confieren estructura y riqueza aromática. Cada viñedo fermenta por separado, unos lotes fermentan con levaduras seleccionadas que respetan el varietal y la fracción que fermenta en barrica lo hace con levaduras indígenas. No se realiza fermentación maloláctica.

Crianza

Crianza sobre lías finas durante 4 meses, después se ensamblan las tres partes y continúan su crianza durante dos meses más.

LA AÑADA

La campaña de 2020 se caracterizó por un invierno relativamente suave para la región, una primavera muy lluviosa y unos días muy calurosos en la segunda quincena de julio. La alta pluviometría de la región, acompañada de una presión de enfermedades muy alta, especialmente en Rueda, y una maduración muy temprana, son los grandes marcadores de la añada. En 2020, nos alegramos de celebrar la plena certificación ecológica en Rueda (como en Toro desde 2018). De forma única y excepcional, la vendimia comenzó en ambas bodegas (Toro y Rueda) el mismo día, el 3 de septiembre. Para los rojos, son fechas muy tempranas.

NOTAS DE CATA

Brillante y claro. Gran intensidad y frescura. Nariz delicada con flor blanca aromas equilibrados con vainilla y notas de pan. Boca redonda y suave pero con un gran equilibrio. Jugoso manzana, pera y mandarina ligera. Algunos notas de frutos secos procedentes del crianza sobre lías.

SUGERENCIAS

Combina perfecto con carne blanca (ternera, aves de corral,...) y pescado, especialmente cuando es servido en salsa. Paella. Tartar de salmón.

PUNTUACIONES

AWARDS 2020 92** pts - MIQUEL HUDIN 91 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2019 92 pts - DECANTER 91 pts - JAMES SUCKLING 91 pts - WINESPECTATOR 91**** pts - GUIA PENIN AWARDS 2018 92 pts - JAMES SUCKLING 90 pts - TOP100 WINESPECTATOR AWARDS 2017 94 pts - GUIA GOURMETS 92 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2016 93 pts - GUIA PENIN 92 pts - JAMES SUCKLING 92 pts - WINE & SPIRITS AWARDS 2015 92 pts - GUIA PENIN 90 pts - WINE SPECTATOR AWARDS 2014 94 pts - GUIA DE VINOS GOURMETS AWARDS 2013 Gold Medal - CINVE 92 pts - GUIA PENIN 16/20 - EL MUNDO VINO

TEMPERATURA

10-12°C

CONSUMO

4 AÑOS