DO RUEDA
CAMPO ELISEO VERDEJO 2019

CEPA

100% Verdejo fermentada en barrica. La Verdejo es una de las cepas blancas españolas de mayor importancia, típica de la denominación de origen RUEDA. Se muestra graso y largo, con aromas afrutados a melocotón y albaricoque; es una cepa con carácter fenólico muy marcado; variedad tardía, la Verdejo se cosecha cuando el pellejo se pone pardo, por lo general un mes después de la Sauvignon.

VIÑEDO

Suelo
Viñedos viejos de nuestra propiedad ubicados de La Seca, en camino del puerto. Suelo pedregoso, profundo y pobre con arcilla en profundidad y canto rodado en superficie. En este viñedo no aplicamos riego y trabajamos de forma orgánica.

Densidad
2200 plantas por hectárea.

Clima
Continental Mediterraneo (importantes variaciones de temperatura día/noche e invierno/verano). Mucha luminosidad. Efecto amortiguador de las variaciones térmicas proporcionado por el río Duero.

Edad media de la vides
40 años.

Rendimiento
45 hl/ha.

Origen / Localización
El viñedo se ubica en La Seca, al norte del Camino del Puerto, sobre una ladera con orientación Norte.

ELABORACIÓN

Vendimia
Vendimia manual en cajas de 13kg. Vendimia entre el 3 y el 11de Octubre. Después de pasar una noche en cámara de frío se procesa. Realizamos selección de racimo sobre mesa, sin despalillado.

Vinificación
Maceración prefermentativa de 12 horas en prensa inerte de membrana. Desfangado estático en frío. Se envía por gravedad a barrica donde fermentará con levadura indígena. Tras la fermentación alcohólica, no se realiza fermentación maloláctica. Se trabajan las lías diariamente por batonnage reduciéndose la frecuencia hasta dejar de hacerlo pasados cuatro meses. Después el vino se separa de las lías gruesas y continuará en barrica con sus lías finas aunque no se pondrán en suspensión.

Crianza
Crianza en barricas de roble francés de 225 y 600 litros durante 9 meses.

LA AÑADA

El 2019 fue un año de muy pocas lluvias, la gran "sequilla", gran sequía. Entre noviembre y agosto no hubo precipitaciones: en Rueda se acumularon 230 mm, lo que no es mucho, incluso para esta región semiárida. La calidad de las uvas se conservó, porque incluso con esta gran sequía no hubo una ola de calor abrasador. Por lo tanto, las uvas son muy saludables. Todas nuestras viñas son de cultivo ecológico, certificado para nuestras parcelas tintas desde 2019 y en transición para las blancas. Trabajamos sin SSO2 y sólo corregimos los vinos en el último momento y en dosis bajas.

NOTAS DE CATA

Hermoso color amarillo brillante con reflejos dorado. Una nariz intensa, fresca y floral. Notas de fruta freca de pulpa blanca. Una boca estructurada con un volumen equilibrado dando una linda persistencia en boca y complejidad aromatica en su final.

SUGERENCIAS

De aperitivo o con pescados en salsa como el lucio. Rape a la brasa. Solomillo de terrera blanca.

PUNTUACIONES

AWARDS 2019 93 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2018 96 pts - GUIA GOURMETS 93** pts - MIQUEL HUDIN 93 pts - GUIA PEÑIN 92 pts - JAMES SUCKLING 91 pts - DECANTER AWARDS 2017 93 pts - JAMES SUCKLING 93 pts - GUIA PEÑIN 91 pts - WINEENTHUSIAST 90 pts - WINESPECTATOR AWARDS 2016 94 pts - JAMES SUCKLING 94 pts - GUIA GOURMETS 92 pts - GUIA PEÑIN 90 pts - WINESPECTATOR AWARDS 2014 "GRAN ORO" - CINVE 2016 89-92 pts - WINE ADVOCATE AWARDS 2013 92 pts - GUIA GOURMETS 9.8/10 - EL ECONOMISTA.ES

TEMPERATURA

10-12°C

CONSUMO

4 AÑOS