

CEPA

100% Verdejo fermentada en barrica. La Verdejo es una de las cepas blancas españolas de mayor importancia, típica de la denominación RUEDA. Proporciona graso, longitud y 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

Suelo arenoso, profundo y pobre. Arcilla en profundidad y canto rodado en superficie. Viñedos procedentes del sur de La Seca y sur de Valladolid.

Densidad

1200 - 2200 cepas/ha en empalizada.

Clima

Continental (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

Entre 25 - 40 años.

Rendimiento

45 hl/ha.

Origen/Localización

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

ELABORACIÓN

Vendimia

Vendimia manual en caja de 13 kg, 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 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 que confieren estructura y riqueza aromática. Cada viñedo fermenta por separado, unos lotes fermentan en huevos con levaduras seleccionadas que respetan el varietal y otros con levaduras indígenas en barrica. No se realiza fermentación maloláctica.

Crianza

Crianza sobre lías finas durante 4 meses, después se ensamblan las dos partes y continúan su crianza durante dos meses más. Recibirá un toque final de sauvignon blanc fermentado en inoxidable antes del embotellado.

LA AÑADA

Tras un invierno sin incidencias llegamos a la primavera con menos lluvias de lo habitual, no obstante la brotación se produce a mediados de abril, como de costumbre. Mayo pasa sin heladas, que es el mayor riesgo para mermar la producción. La floración transcurre sin incidencias pero sigue sin llover durante el verano. Comenzamos la vendimia en Rueda a mediados de septiembre con uva muy sana y muy aromática, lo que permite maceraciones largas con vinos muy estructurados perfectos para nuestros mejores blancos. Las fermentaciones con levaduras indígenas transcurren sin incidencias y los vinos resultantes vienen llenos de color y con una estructura y aromas propios de una buena añada



NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos nacarados. Limpio, brillante. Nariz intensa, fresca y varietal. Notas de fruta blanca madura, heno recién cortado y flores dulces secas. Boca estructurada, glicérica, de paso amplio, buen equilibrio y larga retronasal donde disfrutamos de la compleja variedad aromática.

PUNTUACIONES

AWARDS 2014 91 pts - GUIA PENIN
AWARDS 2012 93 pts - SOBREMESA 93
pts - GUIA PENIN AWARDS 2009 90 pts -
WINE ADVOCATE 90 pts - WINE
ENTHUSIAST 93 pts - GUIA PENIN