



NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdoso. Limpio, brillante. Nariz intensa, fresca y recuerdos a hierba recién cortada y fruta blanca de pepita. Entrada amplia, suave y glicérica. Recuerdo de nuevo a fruta blanca e hinojo, con algunas notas de frutos secos, como consecuencia de su crianza sobre lías finas.

CEPA

100% VERDEJO Hermanos Lurton Verdejo representa la esencia de la uva Verdejo de nuestros viñedos presentado como vino seco y afrutado. Es el vino original que hacemos desde 1992 que ha influenciado en los últimos decadas para generar el nuevo estilo en Rueda.

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

3300 cepas/ha empalizadas y con riego.

Clima

Continental (importantes variaciones de temperatura día/noche e invierno/verano) - Gran luminosidad.

Edad media de la vides

Entre 25 - 40 años.

Rendimiento

70 hl/ha.

Origen/Localización

municipio de Villafranca de Duero. 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 independiente de cada parcela, nocturna y a máquina.

Vinificación

Maceración prefermentativa en frío durante 6 - 8 horas antes del prensado. Prensado en prensa inerte de membrana. Desfangado estático en frío, seguido de estabulación en frío durante una semana a 5 - 8 °C. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de pequeño volumen para vinificar por separado cada parcela, la fermentación se realiza con levaduras seleccionadas que respetan el varietal. No se realiza fermentación maloláctica.

Crianza

Crianza sobre lías finas durante 4 meses. Permanece con ellas hasta el 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.