



DO RUEDA CAMPO ALEGRE VERDEJO 2020

100% Verdejo

CÉPAGE

100% Verdejo. Cépage majoritaire de l'appellation RUEDA. Un des plus grands cépages blancs espagnols. Il donne gras, longueur et arômes fruités de pêche et d'abricot.

VIGNOBLE

Terroir

Sol graveleux et/ou argilo-graveleux.

Densité de plantation

2200 pieds/ha plantés en gobelet.

Climat

Continental, pluviométrie de 350-400 mm, concentrée en automne-hiver. Grande luminosité.

Age moyen des vignes

25-40 ans.

Rendement

60 hl/ha.

Origine localisation

Le Campo Alegre DO RUEDA est une parcelle de 3,5 hectares, située sur une colline devant notre cave surplombant le fleuve Duero. La parcelle est exposée au Nord.

ELABORATION

Vendanges

Vendanges réalisées à la machine et durant la nuit pour une macération à basse température.

Vinification

Le moût est macéré à froid avec les peaux durant 8 à 12 heures afin de conserver les caractéristiques de fruits frais. Le jus est ensuite fermenté en 3 parts égales : un tiers, dans des cuves en béton en forme d'oeuf, un tiers est élevé en "Demi - Muids" barriques neuves de chêne français, le reste est passé en cuves en acier inoxydable.

Elevage

Les lies sont régulièrement remontées durant une période de vieillissement de 4 mois. Les trois vins sont ensuite mélangés et élevés ainsi pendant deux mois, de sorte que les différents composants aromatiques se lient les uns aux autres, pour créer une belle intensité et un vin équilibré.

LE MILLÉSIME

La campagne 2020 a été caractérisée par un hiver relativement doux pour la région, un printemps très pluvieux et quelques jours très chauds dans la seconde quinzaine de juillet. La pluviométrie élevée pour la région, accompagnée d'une pression de maladie très importante surtout à Rueda et d'une très grande précocité, sont les grands marqueurs du millésime. En 2020, nous sommes heureux de célébrer la certification agriculture biologique complète à Rueda (comme à Toro depuis 2018). De manière unique et exceptionnelle, les vendanges ont démarré dans les deux caves (Toro et Rueda) le même jour, le 03 septembre. Pour les rouges, ce sont des dates d'une grande précocité.

DÉGUSTATION

Lumineux et clair. Grande intensité et fraîcheur. Nez délicat avec des arômes de fleurs blanches équilibrés avec des notes de vanille et de pain. Bouche ronde et douce, mais avec un excellent équilibre. Pomme juteuse, poire et mandarine légère. Quelques notes de fruits secs issues du vieillissement sur lies.

SUGGESTIONS

A l'apéritif ou sur des poissons en sauce comme le brochet.

RÉCOMPENSES

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 PEÑIN 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

TEMPÉRATURE

10-12°C

CONSUMMATION

4 ANS