

## CUESTA DE ORO CUESTA DE ORO 2016

*Cuesta de Oro, LA SECA (VALLADOLID) - D.O. RUEDA. « une belle expression de la noblesse du Verdejo élevé sur lies et vieilli en barrique ». La vigne sur sols graveleux est située sur le haut du plateau de Rueda à 600 m d'altitude. Conduite en palissage, elle ne reçoit pas d'irrigation, ses racines vont donc chercher l'eau en profondeur apportant concentration et complexité à ses raisins.*

### CÉPAGE

100% Verdejo fermenté en barriques. 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.

### VIGNOLE

#### *Terroir*

Sablo - graveleux et/ou argilo - graveleux.

#### *Densité de plantation*

3300 pieds /ha palissés.

#### *Climat*

Continental (importantes variations de températures jour/nuit et hiver/été) - Grande luminosité.

#### *Age moyen des vignes*

25 ans.

#### *Rendement*

40 hl/ha.

#### *Origine localisation*

Cuesta de Oro 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*

Manuelle avec tris successifs.

#### *Vinification*

Macération pelliculaire (environ 12 h). Pressurage pneumatique. Débourage à froid. Levurage. Fermentation alcoolique en barriques de chêne français 100% neuves.

#### *Elevage*

En barriques sur lies très fines pendant 6 mois avec batonnages réguliers.

### DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets nacrés. Intense et brillante. Nez intense, frais et complexe. Notes de fruits blancs mûr, d'herbe fraîchement coupée et de douces fleurs sèches. En bouche, le vin est structuré, gras, ample, bien équilibré avec un long retour nasal où nous pouvons profiter de la complexité aromatique.

### SUGGESTIONS

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

### TEMPÉRATURE

10-12°C

### CONSOMMATION

4 ANS

