

RUEDA VERDEJO 2016

Un Verdejo authentique, fermenté en cuve inox et élevé sur ses lies fines pendant quelques mois. Frais et aromatique, il brille par ses notes minérales et de fleurs blanches. Grâce à son élevage, il est également rond et ample, en conservant toujours son acidité.



DÉGUSTATION

Une robe jaune paille avec des reflets verts. Intense et brillant. Un nez intense, frais, aux notes d'herbe coupée et de fruits. En bouche, il est rond, doux et gras. Des arômes de fruits blancs, de fenouil avec des notes de fruits secs, témoins de son élevage sur lies fines.

SUGGESTIONS

Apéritif - Idéal sur desserts (tarte aux pommes, salades de fruits).

TEMPÉRATURE

10 - 12 °c

CONSOMMATION

2 ans

CÉPAGE

100% VERDEJO Un des plus grands cépages blancs espagnols typique de l'appellation RUEDA. Il donne gras, longueur et arômes fruités de pêches et d'abricots ; c'est un cépage au côté phénolique très prononcé; Le Verdejo est un cépage tardif, qui se ramasse quand les peaux brunissent.

VIGNOBLE

Terroir

Sablo - graveleux et/ou argilo - graveleux.

Densité de plantation

3300 pieds /ha palissés avec irrigation.

Climat

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

Age moyen des vignes

15 ans.

Rendement

70 hL/ha.

Origine localisation

Commune de Villafranca de Duero. Nos vignes se situent entre 600 et 700 mètres d'altitude sur le plateau des appellations Rueda et Toro. La proximité du fleuve Duero produit un effet tampon sur les variations thermiques qui sont importantes dans la région.

ELABORATION

Vendanges

Machine (la nuit).

Vinification

Macération pelliculaire (environ 12h). Pressurage pneumatique - Débourage à froid - Levurage. Fermentation alcoolique à températures contrôlées.

Elevage

Elevage en cuves inox pendant environ 3 mois sur lies fines.

LE MILLÉSIME

Après un hiver sans problème, nous arrivons au printemps avec moins de pluie qu'habituellement. Le débourrement a lieu mi-avril, comme à l'accoutumée. Le mois de mai se passe sans aucune gelée. La floraison se passe sans difficulté, mais l'absence de pluie se poursuit pendant l'été, ce qui suppose en général des grains plus petits. La vendange commence à Rueda mi-septembre, avec un raisin très sain et très aromatique, ce qui engendre des fermentations longues. A l'image de nos meilleurs blancs, ce millésime offre des vins pleins de couleur, avec une structure et des arômes propres à un beau millésime.