



VERDEJO SOBRE LÍAS 2021

Estás ante un verdejo que mira hacia otro horizonte, marcando un rumbo diferente a través de la complejidad y la elegancia. Un vino que invita a descubrir nuevas sensaciones a través de aromáticas uvas blancas y sus finas y complejas lías.

D.O.

Rueda.

VARIEDAD

100% verdejo.

TERRUÑO

Viñedos de más de 20 años de edad situados en nuestra Finca Las Amedias, a 770 metros del altitud. Las cepas de verdejo crecen sobre suelos pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.

VENDIMIA 2021

El invierno fue muy frío con precipitaciones incluso en forma de nieve; la primavera suave y seca; el verano moderadamente cálido; y el otoño postvendimia suave y húmedo. La vendimia nocturna comenzó el 11 de septiembre, con noches frescas y ligeramente más húmedas que otros años. Los racimos fueron sueltos con bayas de tamaño medio.

ELABORACIÓN

Selección de racimos. Maceración fermentativa de 8-10 horas a 6°C en atmósfera inerte.



Fermentación alcohólica a 16°C en tulipas de hormigón. Trasegado a barricas con sus propias lías con resuspensión en batonnage una vez por semana. Crianza 8 meses en bodega francesa y húngara.

ESTILO

Color amarillo verdoso, de intensidad media, limpio y franco, brillante y con presencia de lágrima. Aroma intenso y rico, con presencia de cítricos y balsámicos como el sándalo y la menta. En un plano secundario resaltan aromas a chocolate blanco y panadería. En boca es untuoso, de acidez fresca y cremoso. En retronasal retornan los cítricos combinados con especias como la pimienta blanca.



Graduación: 13% | Acidez: 5,85 g/l | pH: 3,46.