



BODEGAS Y VIÑEDOS
PEDRO ESCUDERO
FAMILIA



Añada 2019

Variedad: 50% Verdejo 50% Viura

Viñedos: Finca Valdelagunde
La Seca - Valladolid

Total Producción en Botellas:
10.000 Bot/ 75 cl Rhin.

Apto para veganos

VITICULTURA:

Suelos arcillosos y pedregosos en la superficie Próximos al Río Duero. Poda en Doble guyot, Abono orgánico de origen animal procedente de ganadería extensiva. Control de plagas para agricultura ecológica. No utilización de herbicidas, pesticidas ni productos químicos de ningún tipo en el viñedo.

Vendimia Nocturna

ELABORACIÓN

Realización de la vendimia diferenciando variedades, cada una de ellas con diferentes puntos de maduración. Una vendimia temprana del Viura y una vendimia más tardía del Verdejo.

La fermentación en depósitos de acero Inox. Cada variedad por separado con control constante de temperatura Fusionando ambas fermentaciones

En una sola en un punto determinado de densidad, siendo esto aproximadamente 5-6 días antes de paralizarla de forma natural mediante Frío. Manteniendo un azúcar residual natural.

Clarificación mediante bentonita y estabilización natural en frío.

APUNTES DE CATA:

Buscamos con una elaboración peculiar conseguir una dulzura natural combinada con una muy buena acidez totalmente natural que le aporta frescura, esencial en este tipo de vinos explotando al máximo el potencial que ofrece cada variedad haciendo un Semidulce más completo, diferente y atractivo.

Con notas de frutas como el melón o piña con un fondo fresco de manzana verde aportado por esa pronta vendimia de la viura.

En boca el vino es goloso, suave en su dulzura con cierto cuerpo y con una acidez que le da viveza y una frescura que invita a más.

FINCA
VALDELAGUNDE
SEMIDULCE

www.pedroescuderoviticulor.com