



Monovarietal Verdejo
CUVÉE ESPECIAL

VITICULTURA

Suelos arcilloso con gravas y parcialmente arenosos, con canto rodado en la superficie proximos al Río Duero.

Practicamos una viticultura tradicional y organica con total ausencia de abonos y tratamientos quimicos. Control y fertilización de suelos bajo el patrón natural que siempre hemos llevado a cabo.

Viñas en sistema de espaldera con poda en doble guyot manual sin pre-poda.

ELABORACIÓN

Esamblaje de diferentes vinificaciones de la misma parcela, maceraciones prefermantativas , fermentaciones directas en cubas de inox y fermentación en cubas de madera, todas ellas aportarán una diferencia rica en matices, identidad de la Bodega. Se realiza un esamblaje único de todas ellas buscando buscando una expresión en un vino que solo elabora nuestra Bodega.

APUNTES DE CATA

Color amarillo intenso, graso, a la vista es un vino de gran carnosidad. En nariz intenso, donde predominan aromas de fruta de pelo (melocotón, albaricoque) sin olvidar los aromas tipicos de la verdejo. Aparecen ligeras notas especiadas con un toque de vainilla, es amplio, redondo, es un vino fresco con un punto en su elaboración que le potencia con una gran expresión frutal que le hace muy atractivo a todos los paladares, es un vino diferente a la elaboración tardicional de la verdejo. Mantiene un final suavizado por la barrica y que deja la boca un gran recuerdo.

Añada 2020

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos de la Familia en La Seca - Valladolid

Apto para veganos

Vendimia: Septiembre 2020

Acidez Volátil: 0.23 g/l

Acidez Total: 5.63 g/l

Grado alcohólico: 13.5 % VOL