



BODEGAS VIÑEDOS
PEDRO ESCUDERO
FAMILIA

FINCA
VALDELACUNDE



Verdejo Joven

COSECHA

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

Verdejo 100% de Elaboración Clasica.

Elaborado con mostos semi-macerados con burbas en camara de frío, realizamos una posterior fermentación en depositos de acero a temperatura controlada de 15-17 °C durante aproximadamente 15 días.

APUNTES DE CATA

Verdejo de corte tradicional de color amarillo verdoso con reflejos verdes. En nariz intensidad alta, donde predominan las notas balsámicas(anisados) y herbeceos (heno, hinojo), con recuerdos a frutas tropicales madura. En boca resulta suave, goloso, amplio y muy bien estructurado, como corresponde a la variedad, con una muy buena acidez que le confiere frescura y le hace muy fácil de beber.

Añada 2020

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos de la Familia en La Seca - Valladolid

Apto para veganos

Vendimia: Septiembre 2020

Acidez Volátil: 0.26 g/l

Acidez Total: 5.39 g/l

Grado alcohólico: 13.0 % VOL