

*Verdejo*

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2025

D.O. RUEDA

## VARIEDADES DE UVA

Verdejo 100 %

## CLIMA DOMINANTE

De marcada influencia Continental, muy adecuado para una correcta maduración de esta variedad, dando vinos frescos, intensos y de gran finura y elegancia tanto en boca como en nariz.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Vino procedente de nuestros propios viñedos, que rodean la Bodega. La variedad Verdejo es la mayoritaria en nuestras fincas de Serrada (102 Has) y La Seca (23 Has), pueblos de gran tradición y calidad en la Denominación de Origen Rueda

## SUELOS

La Finca se asienta sobre suelos pobres, mayoritariamente cascajosos típicos de Rueda, de marcada influencia fluvial y de origen antiguo.

## VENDIMIA

La uva se vendimia durante la noche, aprovechando las temperaturas frías de la noche y el amanecer, con el fin de preservar y potenciar al máximo sus cualidades organolépticas y evitar oxidaciones.

*Notas de cata*

Nariz elegante, sutil, desgrana la fragancia de frutas blancas con finas notas cítricas.

Buen ataque y amplitud en boca, la fruta viva y sabrosa desvela equilibrio, frescura y un fino toque de pomelo que aporta una agradable persistencia.

Representa vivamente la elegancia y complejidad que buscamos .

## VINIFICACIÓN

Durante todo el proceso se busca preservar la máxima calidad de la uva que hemos cultivado durante todo el año, con un estado sanitario impecable como premisa. Vendimia nocturna, protección en el remolque de transporte, enfriado en la Bodega antes de hacer un prensado suave, en ausencia libre de oxígeno que pueda provocar oxidaciones. Rendimiento de prensado bajo, con poca presión, para extraer solo matices florales y atractivos de la uva, no toques herbáceos ni amargos. La fermentación se lleva a cabo bajo temperaturas controladas de entre 15 y 17 ° C. Cada parcela de la Finca se elabora por separado y se mantiene separada hasta el ensamblaje final según la cata de calidad de la añada. El vino se mantiene durante semanas con sus lías finas y un esmerado trabajo de afinado, hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

## AFINADO EN BOTELLA

No precisa afinado adicional en botella ya que se comercializa en su plena juventud para disfrutar la frescura y la vivacidad que brinda los dos primeros años.

## ENÓLOGA BODEGA

Carmen Blanco

Servicio a: 6-8º C.

Graduación: 14 % Vol.

Vino apto  
para veganos


[www.marquesdecaceres.com](http://www.marquesdecaceres.com)