

Excellens Verdejo

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2024

D.O.
RUEDA**VARIETADES DE UVA**

97 % Verdejo / 3% Otras

CLIMA DOMINANTE

De marcada influencia Continental.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección parcelaria de nuestros viñedos más particulares, tanto de la finca situada en Serrada (102 Has) como en La Seca (23 Has). Viñas cultivadas con esmero y de rendimientos moderados, que nos permiten extraer la expresión plena de esta excelente variedad y las mejores virtudes de la zona de producción.

SUELOS

Suelos antiguos, pedregosos y pobres. Con una gran capacidad de drenaje. Las raíces de las viñas se hunden varios metros, aclimatándose perfectamente a este tipo de suelos y a un clima tan particular..

VENDIMIA

La uva se vendimia durante la noche, con temperaturas frescas con el fin de preservar y potenciar al máximo sus cualidades organolépticas.

**VINIFICACIÓN**

Elaborado exclusivamente con las mejores zonas, seleccionadas en nuestras propias parcelas que rodean la Bodega. Los racimos se desgranar suavemente y la uva, recogida de noche en un estado sanitario impecable, se somete a un proceso de enfriamiento antes de proceder a una selección de los mostos mediante un prensado suave en diferentes ciclos de modernas prensas inertizadas. La fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos, con sus lías más finas, a temperaturas controladas de entre 15 y 17 °. Posteriormente se mantiene el vino con sus lías finas y un esmerado trabajo de batonage hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

MADURACIÓN

Este vino no pasa por barrica, pero lleva un importante trabajo de crianza y removido en sus lías finas.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad, que ofrecen su punto ideal en los dos primeros años.

ENÓLOGA BODEGA

Carmen Blanco

Notas de cata

Despliega un abanico que va desde el pomelo, la manzana verde hasta un delicado fondo floral.

En boca abre paso a una deliciosa vivacidad y a una fruta sabrosa que se funden con gran armonía.

El conjunto brinda un bonito volumen que persiste en el retrogusto con muchos matices.

Servicio a: 6-8° C.

Graduación: 13,5 % Vol.

Vino apto
para veganos 