

Valdecuevas

VERDEJO



DESCRIPCIÓN

Vino blanco verdejo de estilo clásico. Elaborado íntegramente con uvas de la variedad verdejo procedentes de nuestro viñedo más viejo y menos productivo, el “Pago de la Pardina”. Esta finca tiene suelos más pedregosos, lo que favorece una correcta maduración y equilibrio de nuestra cosecha.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Amarillo pajizo, con tonos verdes, vivo. Predominan las notas a fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un fondo de hinojo. Intensidad aromática alta, fresco, agradable.

Volumen en boca, muy untuoso, acidez equilibrada, persistente y largo.

Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6º C y 8º C.

VIÑEDOS

Los viñedos de nuestra finca están situados a una altitud entre 700 y 800 metros en terrenos de origen aluvial, pedregoso, de excelente estructura, porosidad y drenaje lo que proporciona un soporte y microclima adecuado y un excepcional desarrollo a nuestra variedad verdejo. La verdejo es una variedad de gran carácter, que está muy bien adaptada a las condiciones extremas de la zona, lo que permite la elaboración de vinos blancos frescos de gran personalidad.




ELABORACIÓN

Ya desde el campo todos los trabajos realizados a la cepa, como podas, aclareos y deshojados van encaminados a obtener unos racimos de calidad. Vendimiamos en el nivel óptimo de maduración y durante la elaboración en bodega perseguimos siempre preservar la tipicidad de la variedad verdejo, con maceraciones y fermentaciones controladas y con una posterior crianza sobre lías durante 3 meses. Todo esto hace que obtengamos como producto final nuestro característico Valdecuevas Verdejo.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13 % Vol.	5,7 g/l ac. tartárico	0,2 g/l ac. acético	3,2	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo / ancho / alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)
 vidrio 75cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)
 vidrio 1,5L. MAGNUM	6	304 x 205 x 356	48 (288 bot.)	64 (384 bot.)



DESCRIPTION

Verdejo white wine in the classic style. Made entirely of Verdejo grapes from our older and less productive vineyard "Pago de la Pardina". The estate has more stony soil, which promotes the proper maturation and balance of our harvest.

TASTING NOTES AND MATCHING

Yellow with green, vivid tones. The notes of stone fruit (peach and apricot) and a fennel depth dominate. High, cool, nice aromatic intensity. Mouthfeel, very smooth, balanced, persistent and long acidity.

It combines perfectly with fish and fresh seafood, pasta, rice and white meat.

STORAGE AND SERVING

Store in a dry and cool place. Serve between 6° C and 8° C.

VINEYARDS

The vineyards of our estate are located at an altitude between 700 and 800 meters in alluvial soils, stony, excellent structure, porosity and drainage which provides suitable support and a microclimate and an exceptional development to our Verdejo variety. Verdejo is a variety of great character, which is well adapted to the extreme conditions of the area, allowing the preparation of fresh white wines of great personality.

PROCESSING




From the field all the work done to the strain, such as pruning, thinning and deleafing, which is aimed at obtaining quality grapes. We harvest at the optimum level of maturation and during processing in the winery we always pursue the preservation of the typical Verdejo variety, with maceration and controlled fermentation and subsequent aging on lees during 3 months.

All this allows us to obtain as a final product our Valdecuevas Verdejo.

ANALYSIS

Grade	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Total Sulfur	Sugars
13% Vol.	5.7 g/l tartaric ac.	0.2 g/l acetic ac.	3.2	< 90 mg/l	≤ 2.5 g/l

LOGISTICS DATA

Format	Units per case	Case (dimensions mm.) length / width / height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
 glass 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)
 glass 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)
 glass 1.5 L. MAGNUM	6	304 x 205 x 356	48 (288 bot.)	64 (384 bot.)



BESCHREIBUNG

Klassischer Verdejo Weißwein mit einer sorgsamem Auslese von Trauben. Aus 100% Verdejo gekeltert, seltene Sorte die in unseren eigenen, ältesten und wenig ertragreichsten Weinbergen geerntet wird. Die Weinberge liegen in unseren steinigsten Grundstücken, was eine optimale Reifung und einen ausgeglichenen Ertrag begünstigt.

EINDRÜCKE UND ZUSAMMENSPIEL MIT SPEISEN

Strohgelb mit grünen Reflexen, lebhaft strahlend. Im Duft kühle Frucht nach Steinobst (Marille-Pfirsich), dazu ein Hauch an Fenchel. Sehr aromatisch, frisch und angenehm. Vollmundig, sehr geschmeidig, perfekt ausbalancierter Säure, langer Abgang. Gut zu Fisch, frischen Meeresfrüchten, Pasta, Reis, Geflügel und hellen Fleischgerichten.

LAGERUNG UND TRINKTEMPERATUR

Kühl und trocken lagern. Zwischen 6° C und 8° C servieren.

WEINBERGE

Die Weinberge unseres Gutes liegen auf einer Höhe zwischen 700 und 800 Meter über dem Meeresspiegel in alluvialen, steinigten Erdstrichen mit ausgezeichneter Struktur, Durchlässigkeit und Entwässerung, was unserer Sorte Verdejo einen richtigen Untergrund,

ein angebrachtes Mikroklima und eine außerordentliche Entwicklung gewährt. Die Verdejo ist eine charaktervolle Sorte die sich sehr gut an die extremen Bedingungen dieses Gebiets angepasst hat, was die Herstellung frischer Weißweine mit grosser Persönlichkeit erlaubt.




HERSTELLUNG

Schon vom Weinberg aus zielen alle am Rebstock ausgeführte Arbeiten, wie Rebschnitt, Laubschnitt und Lauben, auf das Erhalten erstklassiger Traubenbündel. Wir halten die Weinlese zum besten Zeitpunkt der Traubenreife und während der Kelterung in der Kellerei beabsichtigen wir immer mittels kontrollierter Kaltmazeration und Gärung und einer nachfolgenden Reifung auf feinen Gelägern (élevé sur lie), die Eigentümlichkeit der Sorte Verdejo zu bewahren. All dies trägt dazu bei, dass wir als Erzeugnis unseren erlesenen Valdecuevas Verdejo erlangen.

ANALYSE

Alkoholgehalt	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	pH	Sulfite	Restsüsse
13 % Vol.	5,7 g/l Weinsäure	0,2 g/l Essigsäure	3,2	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

VERPACKUNG

Fillmenge	Stück per Karton	Kartongröße in mm Länge/Breite/Höhe	Kartons EU Palette	Kartons USA Palette
 glasfl 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 FI.)	150 (900 FI.)
 glasfl 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 FI.)	75 (900 FI.)
 glasfl 1,5 L. MAGNUM	6	304 x 205 x 356	48 (288 FI.)	64 (384 FI.)

