

# Valdecuevas

## 724

### VARIEDAD DE LA UVA

85% Viognier 15% Verdejo

### GRADOS

13% Vol.

Acidez Total

0,36 g/l ac. tartárico

### pH

3,35

### DESCRIPCIÓN

Vino elaborado de uvas de la variedad Viognier y Verdejo que ha sido fermentado en barrica de roble francés para darle una profundidad e intensidad única. Elaborado a partir de uvas seleccionadas, en su punto óptimo de madurez y buscando su más alta expresión aromática.

### CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

### NOTA DE CATA Y MARIDAJE

De color amarillo pajizo, con tonos amarillos, limpio y brillante, con aromas a fruta blanca madura con un fondo de frutos secos. Tiene una gran intensidad aromática, fresco y agradable.

En boca es untuoso y muy persistente.

Ideal para acompañar mariscos, todo tipo de pescados, quesos frescos, pastas, arroces y carnes blancas.



### CARACTERÍSTICAS

Después de un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, la lenta fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de entre 14°C y 17°C, para proteger los aromas primarios. Una vez finalizada la fermentación, se realiza una crianza sobre las lías de la fermentación, en tinas de madera, durante un mínimo de 9 meses.

### CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2021

Los vinos de esta añada se caracterizan por tener una gran intensidad y nitidez aromática, donde destaca la frescura de la fruta (especialmente los cítricos) y el carácter balsámico (anisados y mentolados).

La temporada estuvo marcada por un invierno húmedo y frío, el mes más frío de todos fue Enero, cuando se produjo la mayor ola de frío de las últimas décadas, con intensas nevadas en todo el centro peninsular que fueron seguidas de fuertes heladas y cencelladas. Después las temperaturas fueron mucho más suaves y menos frías de lo que cabría esperar para esa época del año. La primavera comenzó siendo lluviosa, con temperaturas máximas similares a las de los meses anteriores y con algunas heladas que causaron daños en los viñedos que ya estaban brotados. Los meses de verano las temperaturas fueron más bajas de lo habitual, con un aumento de las máximas y mínimas a finales de la estación, lo que aceleró la maduración de la uva y, por lo tanto, la campaña de vendimia que, en un principio, se preveía tardía.

