

Valdecuevas

— CUVÈE VERDEJO —

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

GRADOS 13,5% Vol.

Acidez Total 5,7 g/l ac. tartárico

pH 3,3

DESCRIPCIÓN

Un verdejo singular. Elaborado en microdepósitos y en grandes barricas de roble, buscando una perfecta conjunción de los aromas varietales de la uva verdejo con los de la crianza en roble.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 8 °C y 10 °C.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante.

Nariz intensa, elegante y compleja; fruta blanca madura con elegantes notas minerales, ahumadas y especiadas.

Boca estructurada y sedosa, de paso amplio. Se muestra un conjunto con buen equilibrio y gran persistencia. En retronasal vuelven a aparecer las notas minerales y los ahumados.

Armoniza especialmente con ostras, sushi, mariscos, caviar, pasta, arroces melosos y carnes blancas.



PRODUCCIÓN LIMITADA

CARACTERÍSTICAS

La uva se macera en frío durante 12 horas antes de proceder a su prensado. Fermenta con levaduras autóctonas en barricas de 500 lts de roble francés. Posteriormente se saca de las barricas y se continúa criando sobre sus lías en minidepósitos de acero inoxidable y ánforas.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2023

La vendimia 2023 en la región de Rueda se distinguió por dos etapas diferenciadas. Antes de las lluvias de septiembre, se experimentó una maduración irregular de las uvas, requiriendo un análisis detallado de cada parcela y, en ocasiones, de diferentes zonas dentro de la misma finca.

Los mostos iniciales, aunque con bajo grado alcohólico, resaltaron por sus acidez y aroma. Tras las precipitaciones, se equilibró la madurez de las uvas, obteniéndose mostos de un perfil más maduro una vez que la vid absorbió el exceso de agua.

En Valdecuevas, la vendimia fue escalonada, adaptándonos a las condiciones variables de cada viñedo. Comparativamente, esta cosecha fue menor en cantidad respecto a la anterior, pero se destacó por producir vinos aromáticos y con un equilibrio excepcional en boca.

PREMIOS

- GUÍA PEÑÍN CATA 2023
Valdecuevas Cuvèe Verdejo 2021 | 92 puntos
- MUNDUS VINI 2023
Valdecuevas Cuvèe Verdejo 2021 | 90 puntos
- SFIWC 2023
Valdecuevas Cuvèe Verdejo 2021 | ORO

