

# Valdecuevas

VERDEJO

RUEDA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

**GRADOS** 13,5% Vol.

Acidez Total 5,7 g/l ac. tartárico

**pH** 3,2

## DESCRIPCIÓN

Vino blanco verdejo de estilo elegante y 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.

## CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

## 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.



## CARACTERÍSTICAS

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.

## 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

- IWSC 2023  
Valdecuevas Verdejo 2022 | 91 puntos
- GUÍA PEÑÍN CATA 2023  
Valdecuevas Verdejo 2022 | 90 puntos
- WINE ENTHUSIAST 2023  
Valdecuevas Verdejo 2022 | 92 puntos
- MUNDIUS VINI 2022  
Valdecuevas Verdejo 2021 | ORO
- EXPOVINA WEIN TROHY 2021  
Valdecuevas Verdejo 2021 | PLATA

