

Valdecuevas

724

VARIEDAD DE LA UVA

85% Viognier 15% Verdejo

GRADOS

13,5% Vol.

Acidez Total

5,73 g/l ac. tartárico

pH

3,3

DESCRIPCIÓN

Vino elaborado de uvas de las variedades Viognier y Verdejo que han sido fermentadas 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 tinajas de madera, durante un mínimo de 9 meses.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2022

La vendimia de este año en Rueda se registró como una de las más tempranas en su historia, influenciada significativamente por el clima extremo del verano.

La severa sequía afectó tanto al campo en general como al viñedo en particular, impactando el proceso de envero y la maduración de las uvas. Sin embargo, esta situación tuvo un efecto inesperadamente positivo en la salud de las uvas, ya que la falta de humedad redujo notablemente la incidencia de enfermedades.

Como resultado, se lograron obtener mostos y, posteriormente, vinos de gran concentración y potencia en el paladar. Aromáticamente, estos vinos se distinguen por sus perfiles de frutas maduras, resaltando la singularidad de esta cosecha bajo condiciones climáticas desafiantes.

