



Organic Parcela 40

D.O. Rueda

Variedades

100% Verdejo.

Tipo de vino

Vino blanco fermentado en barrica de roble francés sobre sus lías.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13 %

Acidez: 6,22 g/l

Azúcar Residual: 1,6 g/l

Elaboración

100 % verdejo ecológico de viña vieja procedente de la parcela núm. 40 (cultivo ecológico), en la parte alta y pedregosa del pueblo de La Seca. El mosto macera en frío con los hollejos durante 8 horas a 7 °C potenciando así los aromas característicos del verdejo. La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 °C, lo que ayuda a mantener e intensificar el sabor único de esta variedad. Tras la fermentación, el vino se mantiene en contacto con las lías finas en depósitos de acero inoxidable, lo cual refuerza su estructura aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca. El vino se remueve mediante bâtonnage cada 7 días.

La uva utilizada para elaborar este vino procedente de viñedos ubicados cerca de los pueblos de Serrada y Rueda, en el corazón de esta región de vino blanco, en el área ampliamente considerada como la más exquisita de la denominación Rueda. De las 80 hectáreas, hemos seleccionado algunos de los mejores viñedos y uvas que crecen en suelos pobres, pedregosos y con buen drenaje.

Nota de cata

Color: Color amarillo pajizo muy brillante.

Nariz: En nariz es fresco, fino y aromático, con notas de frutas tropicales seguidas de melón y matices minerales y florales.

Boca: Impecable acidez, profundidad y volumen, dejando paso a un final largo y agradable.

Maridaje

Platos de pescado y marisco, con o sin salsa, arroces, pasta.