



Rueda Parcela 22-66

D.O. Rueda

Variedades

100% Verdejo.

Tipo de vino

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

Parámetros analíticos

Alcohol: 13,50 %

Acidez: 5,48 g/l

Azúcar Residual: 1,7 g/l

Elaboración

100% Verdejo de viñedo viejo, de la parte alta y pedregosa de La Seca (pueblo), en concreto 2 parcelas de viñedo específicas - parcelas #22 y #66. La comarca de La Seca es ampliamente considerada la zona premium en la denominación Rueda

El mosto se macera en frío con las pieles durante ocho horas a 7° C, potenciando los aromas característicos del Verdejo. Fermentación tiene lugar a 14-16°C, lo que ayuda a mantener e intensificar el sabor único de la variedad. Posteriormente, el vino se mantiene en contacto con las lías finas para reforzar su estructura aportando ácidos grasos y más amplios y glicerina como sensaciones en el paladar.

Entre 5% y 10% (dependiendo de la añada) del vino envejece sobre lías en roble francés nuevo durante 3 o 4 meses para ganar estructura e intensidad. De las 80 hectáreas que posee y controla Bodegas Val de Vid, hemos seleccionado algunos de los mejores viñedos y uvas que crecen en suelos pobres con buen drenaje.

Nota de cata

Color: Color amarillo paja brillante.

Nariz: Una nariz fresca con sutiles aromas tropicales. Con toques florales, frutas como el melón, matices minerales y con una gran intensidad.

Boca: Redondo en boca, con predominio de frutas tropicales y notas cítricas.

Muestra una acidez impecablemente equilibrada, profundidad excepcional y volumen, dando paso a un persistente y amplio final.

Maridaje

Pescados blancos y azules, platos de pasta o arroces, así como carnes blancas.

Premios

- 92 Pts. Vinous - 2025 (USA)
- 92 Pts. IWC - 2025 (UK)
- MundusVini Gold - 2025 (Germany)
- 91 Pts. Tim Atkin - 2022 (UK)