

La campaña 2021-2022 tuvo un carácter muy cálido, con una temperatura media muy por encima de la media histórica. El invierno no fue muy frío y las precipitaciones muy similares a la media, sin embargo, después del mes de abril no se produjeron precipitaciones hasta finales de agosto. La primavera fue muy cálida, con temperaturas rondando los 30 grados ya a finales de marzo, después llegaron unas heladas muy suaves que retrasaron un poco la brotación. Después el calor y la falta de lluvia fueron la tónica hasta el final de la campaña. A finales de agosto una gran tormenta condicionó el inicio de la campaña. Finalmente, el año se cerró con una precipitación de 300 mm, muy por debajo de lo habitual. La vendimia de nuestro verdejo comenzó el día 5 de septiembre.

ORIGEN DO Rueda
CEPAS 100% Verdejo



ELABORACIÓN

El año vino marcado por la falta de agua, afortunadamente en verdejo es una de las variedades mejor adaptadas a la sequía y obtuvimos una gran cosecha. La vendimia comenzó el 5 de septiembre. La vendimia se realizó a mano, en cajas de 15 kilos, tras pasar la noche en una cámara de frío a 10 °C, la mañana siguiente, la uva se pasó por una mesa de selección hasta llegar a la prensa, donde realizamos un suave prensado sin ningún aporte de oxígeno. Tras una estabilización en frío de 5-6 días a 8°C, el mosto limpio se desfangó y comenzó la fermentación en diferentes continentes: foudres de madera, tinajas de gres, huevos de hormigón, barricas de roble francés y depósitos de inoxidable. Después hacemos una crianza sobre lias de fermentación de 5 meses.

CRianza

Fermentación y crianza de al menos cinco meses en foudres de madera, tinajas de gres, huevos de hormigón, barricas de roble francés y depósitos de inoxidable.



PAGO

Suelo rocoso, de color gris pardo oscuro, compuesto de arena y arcilla, rico en calcio y magnesio.

DENSIDAD

2700 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años.

RENDIMIENTO

40 hl/ha.

PRIMERA COSECHA

2014

CATA

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es muy elegante con notas de hinojo, flores blancas, jazmin, fruta blanca, hierbas aromáticas de campo, miel de romero, unas notas cítricas de cáscara de naranja que además de complejidad, otorgan al vino una sensación de frescor. En boca es fresco, sedoso con una buena acidez, volumen y graso. Tiene un paso de boca muy complejo, floral, con notas minerales y salinas. El final en boca tiene una nota amarga, muy agradable, de verdejo bien trabajado por las lias, este vino una elegancia, longitud y persistencia que lo hace único.



AWARDS

Vintage 2019

91 pts
JAMES SUCKLING.COM
91**** pts

GUÍAPEÑÍN

Vintage 2018

92 pts
JAMES SUCKLING.COM
90 pts



Wine Spectator

Vintage 2017

92 pts
JAMES SUCKLING.COM
94 pts

GOURMETS

Vintage 2016

92 pts
JAMES SUCKLING.COM

