



# O

## VIÑARROYO VERDEJO



**CATEGORÍA:** BLANCO JOVEN, RUEDA VERDEJO.

**CLIMATOLOGÍA:** DE TIPO CONTINENTAL. EL INVIERNO FUE FRÍO CON PRECIPITACIONES ABUNDANTES EN LOS MESES INVERNALES, LA PRIMAVERA CON TEMPERATURAS MUY AGRADABLES Y ESCASAS PRECIPITACIONES Y EL VERANO CON UNA SEQUÍA PRONUNCIADA COMO ES HABITUAL EN ESTA ZONA SIENDO EN EL MES DE AGOSTO CASI INEXISTENTES CON TEMPERATURAS MUY ELEVADAS DURANTE EL DÍA Y MÁS BAJAS EN LA NOCHE.

**VARIEDADES:** 100% VERDEJO

**VENDIMIA:** TERCERA SEMANA DE SEPTIEMBRE. SE REALIZÓ DE FORMA MANUAL Y PARTE MECÁNICA CON UNA SELECCIÓN DE UVA SEGÚN MADURACIÓN, GRADO, ESTADO SANITARIO Y EDAD DEL VIÑEDO. FUE UNA VENDIMIA MUY FACIL DADO QUE LA CLIMATOLOGIA ACOMPAÑO Y SE PUDO REALIZAR DE MANERA MUY COORDINADA.

**ELABORACION:** RECEPCIÓN DE LA UVA EN BODEGA, ESTRUJADO-DESPALILLADO Y UN PENSADO LIGERO PARA EXTRACCIÓN DE LOS MOSTOS YEMA, DESFANGADO ESTÁTICO MEDIO AYUDADO CON EL FRIO PARA PASAR A UNA FERMENTACIÓN ALCOHOLICA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 3 O 4 SEMANAS DE DURACIÓN, POSTERIORMENTE SE REALIZA UN TRASIEGO DE LIAS GRUESAS PARA ASI PODER TRABAJAR DURANTE VARIOS MESES LAS LIAS FINAS Y RICAS EN MANOPROTEINAS QUE QUEDAN EN SUSPENSIÓN EN EL DEPÓSITO. FINALMENTE SE LLEVA A CABO UNA CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN LIGERA.

**FERMENTACIÓN:** SE PROLONGO DURANTE 25 DÍAS A UNA TEMPERATURA DE 14-15°C.

### **CATA**

COLOR AMARILLO PAJIZO CON RIBETE VERDOSO, LIMPIO, BRILLANTE Y MUY ATRACTIVO.

NARIZ: POTENCIAL AROMÁTICO ALTO, DE INTENSIDAD MEDIA ALTA, DESPRENDIENDO CIERTOS AROMAS A HIERBA SECA, RECUERDOS DE FRUTA TROPICAL COMO LA PAPAYA Y PIÑA UN FONDO FLORAR CON APUNTES HERBÁCEOS , ANISADOS Y MENTOLADOS.

EN BOCA: ELEGANTE, MUY AMPLIO A LA ENTRADA, CARNOSO Y DE BUENA ESTRUCTURA, CON UN PASO FRESCO Y ACIDO EN EL QUE SE MARCA UN SUTIL CARÁCTER VARIETAL RECUPERADO AL FINAL LAS NOTAS FRUTALES.

### **ANALITICA:**

GRADO ALCOHÓLICO:	13,3 % VOL
ACIDEZ TOTAL (TH+):	6,0 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,20 g/l