



VERDEJO 2024

En búsqueda de un gran vino blanco viajamos hasta el altiplano de Rueda, una región histórica en la que todavía estamos explorando su impresionante potencial para crear vino frescos, ligeros y aromáticos.

D.O.

Rueda.

VARIEDAD

Verdejo.

TERRUÑO

Los viñedos se sitúan en nuestra finca Las Amedias y en otras cercanas. Los suelos son pobres, con poca materia orgánica y grava que facilita la aireación y el drenaje. Altitud superior a 700 m.

VENDIMIA 2024

La añada en Rueda se caracterizó por un invierno lluvioso y suave, con episodios puntuales de heladas. Sin olas de calor marcadas, el año destacó por una maduración lenta y equilibrada. La vendimia comenzó el 2 de septiembre, con racimos de excelente calidad y buen peso, reflejando las condiciones ideales del ciclo vitícola.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de los aromas varietales. Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes, lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.

ESTILO

Nuestro verdejo es un vino repleto de matices, con presencia de fruta cítrica y toques herbales, además de notas a flores e hinojo que complementan la paleta aromática. Es un vino fresco, intenso y franco con un paladar sabroso que invita a su disfrute.



Graduación: 13% | Acidez: 6 g/l | pH: 3,15.