

Las primeras uvas en ser vendimiadas

Early Harvest
EDICIÓN LIMITADA
VERDEJO 2023

¿A qué saben las primeras uvas en ser vendimiadas? Curiosos por naturaleza decidimos seleccionar unos viñedos para vendimiarlos un poco antes. Así nacen nuestras Ediciones Limitadas Early Harvest, y con ellas un estilo más fresco, ligero y delicado, de vibrante acidez y aromas herbales.

D.O.

Rueda.

VARIEDAD

100% verdejo, una variedad que produce vinos frescos, equilibrados, muy aromáticos y con buena acidez, perfecta para el estilo "Early Harvest".

TERRUÑO

Viñedo seleccionado en nuestra finca Las Amedias de Rueda. Los suelos son pobres, con poca materia orgánica y grava que facilita la aireación y el drenaje. El clima es continental extremo y la altitud superior a 700 m.

VENDIMIA 2023

El ciclo se caracterizó por un invierno frío, una primavera cálida y húmeda y un verano seco marcado por varias olas de calor. En el otoño los días fueron muy cálidos y las noches frescas, con una gran integral térmica. Toda la vendimia venía adelantada por las olas de calor y la maduración avanzó mucho en poco tiempo. Decidimos vendimiar el 23 de agosto para conseguir el estilo fresco y delicado que buscamos con este vino.

ELABORACIÓN

Sin maceración prefermentativa en frío para no extraer aromas demasiado verdes. La fermentación tiene lugar en depósitos inoxidable a baja temperatura (13°C), preservando así los aromas más finos y delicados. Trabajo sobre lías durante 4 meses en hormigón, con removidos muy suaves para no perder el residuo de CO2 disuelto, lo que nos permite mantener el frescor en boca pero sin burbuja y conseguir complejidad. Uso de gases inertes durante toda la elaboración.

ESTILO

Es un vino fresco, vibrante y delicado, con baja graduación alcohólica y aromas de fruta verde intensa, notas herbáceas y florales como el azahar.



Graduación: 11% | Acidez: 6,3 g/l | Azúcar: 1 g/l