

bodegas verdeal

COSECHA: 2010

Variedad: Verdejo 100%

FICHA TÉCNICA

VENDIMIA

La variedad Verdejo es autóctona de la zona, aportando una nota diferenciadora y exclusiva a los vinos de la zona. El periodo de vendimia de la cosecha 2010 para la variedad Verdejo y para nuestro vino comprendió la primera quincena de octubre. Se analiza mediante muestreos en el viñedo el momento justo de vendimia, para obtener un perfecto equilibrio de los componentes de la uva.

En el año 2010, el ciclo vegetativo se inició con un ligero retraso que se acentuó con las lluvias y temperaturas frescas del mes de mayo y junio que han retrasado el ciclo vegetativo. Posteriormente los fuertes calores de los meses de julio y agosto, unido a la ausencia de lluvias, ralentizaron la maduración de la uva con respecto a años anteriores, por lo que la vendimia del año 2010 se puede decir que ha venido retrasada. Las condiciones de sanidad de la uva han sido excelentes así como su calidad.

Los viñedos utilizados en la elaboración de este vino son de más de 25 años tanto en vaso como en espaldera y de secano. Los rendimientos de producción de nuestra uva (kilogramos/hectárea) de 7.500 kg/ha, lo que aporta una mayor concentración de los componentes de la uva y por tanto una mayor calidad del vino.

ELABORACIÓN

Se realiza una maceración pelicular del mosto con los hollejos de 6-12 horas de duración y una temperatura de 6-8°C. Con dicha maceración se consigue una mayor extracción de los componentes aromáticos y de carácter varietal, así como potenciar las sensaciones en boca.

El desfangado es largo, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto. Incrementando la aportación de aromas afrutados.

La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas, 14-16°C, lo que ayuda a mantener e intensificar el carácter varietal.

Después de la fermentación los vinos se mantienen un periodo de tiempo en contacto con las lías finas, para aumentar las características estructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo, con intensos matices verdes. Brillante y muy bien presentado

FASE OLFATIVA: Intensidad alta. Es un vino con una complejidad aromática muy amplia, donde el carácter varietal está muy presente. Dominan las notas de fruta fresca (manzana verde), fruta de hueso (melocotón) y matices cítricos (pomelo, piel de limón) destacando su frescura, lo que deja paso a intensos tonos de hierbas de monte y flores blancas aportando elegancia y finura al vino, con un delicado fondo balsámico y mineral y un final anisado.

FASE GUSTATIVA: Boca amplia, elegante y fresca, bien estructurado. Sabroso y equilibrado. Final complejo, largo y muy aromático con tonos agradablemente amargos como corresponde a la variedad que le aportan largura y un final con recuerdos a fruta fresca, balsámicos e hinojo.

ANALÍTICA

Densidad Relativa 20/20: 991
Grado alcohólico volumétrico: 13,0%vol
Acidez Total: 5,48 g/l (Ac. Tartárico)
Acidez Volátil: 0,32 mg/l
pH: 3,09
Sulfuroso libre: 28,8 mg/l
Sulfuroso Total: 121,6 mg/l
Azúcares Reductores: 2 g/l
CO2: 1.150 mg/l



DENOMINACIÓN DE ORIGEN



bodegas verdeal

