



FINCA MONTEPEDROSO

Montepedroso Enoteca 2020

VIÑEDO: Finca Montepedroso

VARIEDAD: 100% Verdejo

D.O.: Rueda

CATEGORÍA: Verdejo

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: enero 2022

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 34 días.

ENVEJECIMIENTO: Cinco meses sobre lías en depósito con removido semanal y 9 meses sobre lías en huevo de hormigón .

INFORME COSECHA

Ha sido un año excepcional en calidad y cantidad, de esos años generosos que la naturaleza nos brinda. Con una producción de unos 7900 kg /ha, la uva ha entrado en bodega muy sana y hemos librado de todo tipo de enfermedades tan frecuentes en esta añada. La acidez y el nivel de azúcar han sido “de libro”, la carga polifenólica que arma a los vinos de estructura perfecta y la crianza sobre lías terminará de dotar a estos vinos de longevidad y vida.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Amarillo limón con destellos oro, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de hinojo, cascara de nuez, anís y recuerdos de heno recién cortado; toques de humo e incienso mezclados con notas minerales muy elegantes.

Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto mineral, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa, destacando los recuerdos de incienso y humo.

Maridaje:

Pescados a la brasa y al horno, rodaballo, besugo, merluza. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas a la parrilla.



@F_Montepedroso



/FincaMontePedroso

www.fincamontepedroso.com

www.entrevinosypagos.com