

Montepedroso Enoteca 2020



FINCA MONTEPEDROSO

DO Rueda

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Verdejo

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



VIÑEDO

Finca Montepedroso



ENVEJECIMIENTO

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

El auténtico espíritu de Rueda



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 dorados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.



Nariz: Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de hinojo, cáscara 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 post gusto 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.