

Finca Montepedroso 2023



FINCA MONTEPEDROSO

DO Rueda

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Verdejo

Categoría: Joven

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 5,3 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Abril 2024

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 35 días



VIÑEDO

Finca Montepedroso



ENVEJECIMIENTO

Cinco meses sobre lías con removido semanal

El retorno al auténtico verdejo



INFORME COSECHA

Después de un año muy seco y caluroso, y aunque el mes de junio fue muy lluvioso la vendimia se adelantó un par de semanas con respecto a las fechas habituales y ha sido una de las más tempranas en nuestra finca. La cosecha, ha sido inferior en cuanto a cantidad, a la del año pasado. Con una calidad excelente, vinos de gran intensidad aromática y con buena estructura en boca. La uva entró en bodega muy sana. La acidez y el nivel de azúcar han sido los idóneos, además, la carga polifenólica, que arma a los vinos de estructura es 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 verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.



Nariz: Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cáscara de almendra verde, anís y las de frutas frescas (lichi, pomelo, manzana verde). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales.



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 frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.



Maridaje: Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.