

# Montepedroso Enoteca 2022



FINCA MONTEPEDROSO

DO Rueda

## FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Verdejo

Categoría: Verdejo

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 5,1 g/L. Tártrica

Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: marzo 2024

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 11 meses sobre lías en huevo de hormigón

*El auténtico espíritu de Rueda*



## INFORME COSECHA

Después de un verano muy seco y caluroso, el mes de agosto en su segunda mitad, nos trajo lluvias y bajada de las temperaturas, lo que mejoró considerablemente tanto la cantidad como la calidad de las uvas, llegando a la vendimia en fechas habituales. Con una cantidad mayor de la esperada y una calidad extraordinaria. La salud de las uvas ha sido máxima y el resultado final será excelente.

## 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.