

# Finca Montepedroso 2024

DO Rueda



FINCA MONTEPEDROSO

## FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Verdejo

Categoría: Joven

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 5,4 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: marzo 2024

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 36 días



### VIÑEDO

Finca Montepedroso



### ENVEJECIMIENTO

Cinco meses sobre lías con removido semanal

## El retorno al auténtico verdejo



## INFORME COSECHA

La vendimia 2024 se ha visto impulsada por un clima que favoreció una maduración equilibrada de la uva. Después de un invierno y una primavera moderadamente lluviosos, las lluvias de septiembre llegaron en el momento adecuado, ayudando a mejorar los niveles de acidez y frescura en las uvas. Esto fue especialmente beneficioso para mantener los perfiles aromáticos con notas de fruta blanca y hierba fresca. Unas uvas con gran concentración y un excelente balance entre azúcar y acidez. La añada 2024 será de vinos frescos, aromáticos y bien estructurados, con una notable intensidad y con un gran potencial de guarda.

## 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.