

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.