

Finca Montepedroso 2025

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: 1ª y 2ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: marzo 2026

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 34 días



VIÑEDO

Finca Montepedroso



ENVEJECIMIENTO

Cinco meses sobre lías con removido semanal

El retorno al auténtico verdejo



INFORME COSECHA

La añada 2025 ha estado marcada por un pedrisco a comienzos de julio que ha reducido la cosecha en torno a un 50% respecto a un año normal. A pesar de esta merma, la sanidad de la uva y las condiciones de maduración han permitido vendimiar uvas con gran concentración, con una excelente relación entre azúcar y acidez y una alta expresividad del terroir de Rueda. Los vinos se presentan muy estructurados, con mucha tensión, fresca y tipicidad varietal, lo que nos permitirá elaborar blancos de guarda sobre lías con la personalidad y capacidad de evolución en botella que acostumbra la finca.

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.