

CARRASVIÑAS FERMENTADO EN BARRICA

Vino elaborado siguiendo el legado que nuestros antepasados nos dejaron...

VIÑEDO-CLIMATOLOGIA-VENDIMIA

La uva procede de nuestros viñedos más antiguos, localizados en el término de Pozaldez, sobre terreno cascajoso, pobre y de canto rodado, capaz de proporcionar una gran tipicidad a los vinos verdejos de Rueda. La producción, limitada a unos 5.000 Kg. por hectárea, se vendimia a mano en cajas de unos 20 Kg. de capacidad.

El clima es continental, con inviernos muy fríos y abundantes heladas. La primavera y el otoño es de temperaturas más suaves y lluvias frecuentes, veranos cálidos y secos con la característica que más nos diferencia a esta zona que es el gran intercambio térmico entre el día y la noche llegándose a registrar una diferencia de hasta 20 °C.

La vendimia se realiza a mediados de septiembre cuando el estado de maduración es el óptimo para su recolección realizándose de forma manual en cajas de 10 kg y descargadas directamente en la tolva de recepción.

ELABORACIÓN

Recepción de la uva en bodega, despallado-estrujado con un prensado ligero para extracción del mosto yema. Se le realiza una clarificación muy ligera ayudada con el frío para pasar directamente a fermentar en barricas de roble francés de 500 y 300 litros de capacidad. La fermentación es espontánea con sus propias levaduras, y el periodo de crianza se alarga alrededor de 6 meses donde removemos sus lías regularmente mediante la técnica conocida como batonnage para así obtener mayor complejidad aromática y estructura en boca. De la barrica lo pasamos a depósitos de acero inoxidable donde posteriormente se clarifica, estabiliza y filtra para finalizar con su embotellado. Permanecerá durante al menos 4 o 5 meses en botella hasta salir al mercado.





NOTAS DE CATA

Visual

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpios y brillantes.

Aromas

Complejo en nariz, recuerdos de melocotón y pera. Se encuentran aromas a tomillo, hierbabuena vainilla y canela y con marcados aromas típicos varietales como son flores blancas, anisados y frutos secos

Boca

Es untuoso, amplio, de notable estructura, elegantes sensaciones de manzana amarilla, fruta tropical, almendras tostadas, minerales y un largo final especiado.

RECOMENDACIONES

Arroz marinero, foie , aves grasas como pato u oca, marisco a la plancha, pescados con salsas

Denominación de Origen Rueda

Variedad. 100 % Verdejo

Tipo de vino. Blanco Fermentado en Barrica

Alcohol volumétrico. 13,5%

Tipo de vendimia: Manual.

Temperatura optima de consumo. 8° a 10 °C