

CARRASVIÑAS VERDEJO

Vino emblemático de la D.O.Rueda, con más de 70 años de historia, elaborado a partir de uvas centenarias de la comarca.

Denominación de Origen: Rueda - 100 % Verdejo

Tipo de vino: Blanco Joven - Alc. Vol.: 13 %

Tipo de Vendimia: Manual y mecánica.

Viñedo: Las uvas que se utilizan para este vino son de la variedad Verdejo plantadas en diferentes puntos de la D.O Rueda, desde viñedos más jóvenes y en espaldera plantados sobre terrenos "cascajosos" hasta nuestras "joyas" que son nuestros viñedos en vaso pre filoxéricos de más de 150 años de edad situados en el término municipal de Alcazarén, zona de terrenos muy arenosos (motivo por el cual la filoxera no atacó esta zona) y que apenas supera los 2000 kg/ ha de rendimiento medio. Esta es la razón de hacerle un vino más complejo y especial.

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 llegando a registrar una diferencia de hasta 20 °C.

La vendimia en 2017 se realizó a primeros de septiembre tras un duro año de sequía, heladas primaverales y pedrisco, con un estado de maduración óptimo para su recolección realizándose parte de ella de forma manual en cajas de 10 kg y descargadas directamente en la tolva de recepción. Los viñedos de espaldera son vendimiados de forma mecánica y por la noche aprovechando la ausencia de rayos solares y las bajas temperaturas para evitar oxidaciones en los mostos.

Elaboración: Recepción de la uva en bodega, despalillado- estrujado con un prensado ligero para extracción del mosto yema. Se le realiza un desfangado estático ayudado con el frío para pasar a una fermentación alcohólica a baja temperatura (nunca por encima de 15°C) durante 3 o 4 semanas, posteriormente realizamos un trasiego para la eliminación de la lía gruesa y así poder trabajar durante varios meses las lías finas ricas en manoproteínas que aportaran a nuestros vinos una complejidad y estructura en boca que le dará un toque final de elegancia. Finalmente se lleva a cabo una clarificación, estabilización y filtración ligera para posteriormente concluir con su embotellado.

NOTAS DE CATA

Visual: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aromas: Es un vino limpio en nariz con intensidad alta apareciendo los aromas varietales del verdejo como el hinojo, hierba fresca recién cortada mezcladas con aromas a fruta blanca (manzana, pera) y notas tropicales (mango y piña)

Boca: Vino muy complejo, con un buen equilibrio entre la acidez y el amargor, goloso, con recuerdos a la fruta que aparece en nariz (mango, manzana...), y sobre todo es un vino muy largo en boca que te invita a seguir bebiendo.

RECOMENDACIONES

Arroces con pescado, pulpo o sepia, marisco, sushi, pescado blanco. Carnes a la plancha o Tartar de atún

Temperatura óptima de consumo: 8º a 10 ºC

