

20 DE ABRIL – 2022 Verdejo 100% Organic

VENDIMIA

La vendimia se ha caracterizado por haber alternado ligeras precipitaciones durante la primavera, y también después de la época de maduración (finales de agosto), con una fuerte sequía durante el periodo de maduración. Esta situación ha provocado principalmente un descenso en la producción que a su vez conlleva un incremento en la concentración y calidad.

Los viñedos utilizados en la elaboración de este vino tienen 14 años y han sido desde su plantación trabajados en agricultura ecológica y registrados bajo el control de la agricultura ecológica desde su entrada en producción.

ELABORACIÓN

La elaboración de todos los vinos que se elaboran en Bodegas Verdeal se hace de manera ecológica y respetando todos sus ciclos productivos. Para conseguir esto utilizamos técnicas naturales y orgánicas para aumentar la intensidad aromática, el volumen en boca y la protección natural antioxidante del mosto y del vino. Resumimos las técnicas que realizamos en desfangados largos, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto. Incrementando así los precursores aromáticos naturales de la uva.

Fermentaciones con levaduras vivas, reproducidas en condiciones de pH naturales, sin melazas ni fitofármacos, este tipo de levadura conserva intactas sus capacidades enzimáticas y su bomba protónica con capacidad de conservar y aumentar de manera natural la acidez del vino durante su elaboración, evitando así el uso de productos y correcciones con productos externos.

La clarificación se trabaja con bentonitas tratadas que no aportan metales pesados a los vinos lo que hace que podamos reducir el sulfuroso total del vino final.

Después de la fermentación los vinos se mantienen un periodo de tiempo en contacto con las lías finas, para aumentar las características estructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas,

NOTA DE CATA

FASE VISUAL: Color amarillo verdoso con intensidad media. Limpio, brillante y muy atractivo.

FASE OLFATIVA: Vino con una intensidad olfativa alta. El vino se presenta con un potente aroma de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y notas de fruta tropical, con ligeros matices de cítricos (lima y pomelo). Estos aromas se complementan en un segundo plano pero con mucho protagonismo de aromas especiados que le aportan elegancia y de tonos herbáceos (heno, higuera), con un final muy varietal de hinojo.

FASE GUSTATIVA: En boca es un vino muy equilibrado que aporta sensaciones en todo momento. Tiene una buena acidez que le aporta frescura y que lo envuelve en una percepción grasa, aportando mucho volumen. Final largo y potente. Retronasal con recuerdos herbáceos y especiados con cierta presencia de cítricos (pomelo y lima).

ANÁLISIS

Grado alcohólico 12,5 % vol
Acidez total: 4,54 g/l expresado en ácido tartárico
pH: 3.59
Sulfuroso total: 112 mg/l
Ac acético: 0,24 g/l
Azúcar reductor: 1,3 g/l

