

## VERDEAL 500 FLORES – 2020 Verdejo 100% Fermentado en Barrica.

### VENDIMIA

La vendimia 2020 se ha caracterizado por haber tenido frecuentes precipitaciones durante la primavera y sequía durante el verano y el periodo de vendimia, que fue del 20 al 27 de septiembre.

Esta situación ha facilitado las labores del campo y ha contribuido a un excelente estado sanitario de la uva.

Además la vendimia se ha caracterizado por darse unas condiciones ambientales muy satisfactorias, con grandes contrastes de temperatura entre el día y la noche, lo cual mantiene en la uva un gran equilibrio azúcar/acidez.

Los viñedos utilizados en la elaboración de este vino son de más de 35 años, tanto en vaso como en espaldera, y de secano. Los rendimientos de producción de nuestra uva en esta cosecha (kilogramos/hectárea) fueron de 6.000 a 4.500 kg/ha, con lo que se consigue una mayor concentración de los componentes de la uva y por tanto una mayor calidad del vino.

### ELABORACIÓN

Se realiza una maceración pelicular del mosto con los hollejos de 4-8 horas de duración y una temperatura de 6-8°C. Consiguiendo una mayor extracción de los componentes aromáticos y de carácter varietal, así como potenciar las sensaciones en boca. La fermentación se realiza en barricas de madera francesa con un muy bajo tostado, respetando la variedad y la fruta. La elección de barricas de 500 litros sigue este camino, permitiendo realizar crianzas posteriores largas sobre lías y obtener vinos frescos, varietales con una gran complejidad aromática y una boca untuosa con fuerza y gran expresión. Este tipo de madera nos aporta la elegancia y finura que buscamos.

Después de la fermentación los vinos se mantienen un periodo mínimo de 15 meses en barrica nueva francesa en contacto con las lías finas, removiéndolas con frecuencia para aumentar las características estructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas.

### NOTA DE CATA

FASE VISUAL: Color muy atractivo, de tonalidad amarillo paja de intensidad alta, con profundos reflejos verdes. Muy brillante.

FASE OLFATIVA: Intensidad alta, con primeras sensaciones de fruta fresca (manzana verde) y fruta de hueso (melocotón), claros matices de flor blanca, que dejan paso a los tonos balsámicos (eucalipto, plantas aromáticas de monte e hinojo), todo ello en armonía con unos suaves aromas de madera, sutiles que le aportan complejidad con tonos especiados y minerales.

FASE GUSTATIVA: Intensa, fresca, sabrosa con una frescura y calidez amable y un final agradablemente amargo. Vino estructurado con un final complejo y muy glicérico. Muy larga permanencia en boca, donde la retronasal nos vuelve a recordar los aromas balsámicos y tostados de la noble madera.

### ANÁLISIS

Grado alcohólico 14 % vol  
Acidez total: 5,85 g/l expresado en ácido tartárico  
pH: 3,28 Sulfuroso total: 121,6 mg/l  
Ac acético: 0,39 g/l  
Azúcar reductor: 2,8 g/l

