

# AYRE – 2022 Verdejo 100%

---

## 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 son de entre 8 y 15 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 8.000 kg/ha, lo que ha aportado una mayor concentración de los componentes de la uva y por tanto una mayor calidad del vino

## ELABORACIÓN

Se realiza una maceración del mosto con los hollejos de 6-12 horas de duración y a una temperatura de 6-8°C, para una mayor extracción de los componentes aromáticos y de carácter varietal, así como potenciar las sensaciones en boca. El desfangado es largo, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto. Incrementando el aporte de aromas afrutados. La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas, 14-16°C, lo que ayuda a mantener e intensificar el carácter varietal.

## NOTA DE CATA

**FASE VISUAL:** Color pajizo pálido con reflejos verdes. Limpio, brillante y bien presentado.

**FASE OLFATIVA:** De intensidad media-alta, con marcado carácter varietal. Destaca las notas de manzana verde y aromas cítricos (lima, pomelo), que se complementan con el melocotón, albaricoque y con agradables matices florales (espino, acacia), bien conjuntado con un final balsámico (hinojo, heno y anisados).

**FASE GUSTATIVA:** Boca fresca, rica en matices. Buena expresión de verdejo que se prolonga hasta el final. Estructurado con un agradable acidez. Retronasal anisada y floral con cierta presencia de cítricos (pomelo y lima).

## ANÁLISIS

Grado alcohólico 13% vol

Acidez total: 6,12 g/l expresado en ácido tartárico

pH: 3.41

Sulfuroso total: 101 mg/l

Ac acético: 0,29 g/l

Azúcar reductor: 2,8g/l

