

# VERDEAL – 2022 Verdejo 100% Crianza Sobre Lías.

## 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.

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 tienen más de 30 años, tanto en vaso como en espaldera, y de secano. Los rendimientos de producción de nuestra uva en esta cosecha 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 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. 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 pajizo pálido, con intensos matices verdes. Brillante y muy bien presentado.

**FASE OLFATIVA:** Intensidad alta. Dominan las notas de fruta fresca (manzana verde), fruta de hueso (melocotón) y matices cítricos (pomelo, piel de limón) destacando su frescura, lo que deja paso a intensos tonos de hierbas de monte y flores blancas, con un delicado fondo balsámico y mineral y un final anisado.

**FASE GUSTATIVA:** Boca amplia, elegante y fresca, bien estructurado. Sabroso y equilibrado. Final complejo, largo y muy aromático con tonos agradablemente amargos que le aportan largura y un final con recuerdos a fruta fresca, balsámicos e hinojo.

## ANÁLISIS

Grado alcohólico 12,5 % vol  
Acidez total: 5,65 g/l expresado en ácido tartárico  
pH: 3.26  
Sulfuroso total: 97mg/l  
Ac acético: 0,32g/l  
Azúcar reductor: 2,8 g/l

