

VERDEAL 500 FLORES - 2017



Vendimia:

La vendimia de este año 2017 ha sido de las más tempranas de la historia de la D.O. Rueda, siendo este un año con un ciclo vegetativo muy corto. En Bodegas Verdeal comenzó el 23 de agosto y finalizó el 9 de Septiembre. La vendimia se ha caracterizado por darse las condiciones ambientales más satisfactorias de todos los tiempos, con grandes contrastes de temperatura entre el día y la noche, lo cual mantiene en la uva un gran equilibrio azúcar/acidez, y por tanto a aumentar la calidad de la uva.

La uva se ha recogido en excelentes condiciones de sanidad. Debido a ciertos factores ambientales durante el año 2017, como las heladas producidas a finales de mayo y la profunda sequia del verano, los rendimientos kg de uva por ha han sido extremadamente bajos.

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. Con dicha maceración se consigue 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 seleccionado para este vino, respetando la variedad y la fruta. La elección de barricas de 500 litros va por este camino, respeto a la variedad y a la fruta, para poder realizar crianzas posteriores largas sobre lías y obtener vinos frescos, varietales con una complejidad aromática muy grande y una boca untuosa con fuerza y gran expresión. Este tipo de madera nos aporta a los vinos la elegancia y finura que buscamos.

Después de la fermentación los vinos se mantienen un periodo mínimo de 15 meses en la barrica 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.

Analísis:

Grado alcohólico 13,3 % vol

Acidez total: 5,36 g/l expresado en ácido tartárico

pH: 3.36

Sulfuroso total: 121,6 mg/l Ac acético: 0,39 g/l Azúcar reductor: 1.09 g/l

