

RIVENDEL

VERDEJO ECOLÓGICO

D.O. RUEDA



CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: **Blanco Ecológico de media guarda.**



Variedad: Verdejo 100%.

Viñedos ecológicos propios. Finca Los Caleros, localizada en Nava del Rey, Valladolid, Castilla y León. **Rendimiento:** 4.500 kg/ha. **Suelos:** cascajosos. **Altura** aproximada: 700 metros.

Nuevo estilo gracias a su elaboración.

Producción: 3.577 botellas numeradas.

NOTAS DE CATA (Realizada el día 21 de julio de 2022)

Color: paja con tonalidades verdosas, limpio, brillante. Gran presencia de lágrimas de glicerina.

Aroma: intenso, fresco, muy limpio y complejo con matices muy distintos, pero perfectamente integrados. Flores blancas, frutas de hueso, pera de agua y mineralidad.

Boca: amplia, fresca, con una acidez muy bien integrada. A la entrada aparecen todos los matices de nariz, además de cremosidad e intensidad. Largo postgusto.

Servicio: entre 7 y 9 °.

SU PARTICULAR ELABORACIÓN

Por criterio de Angel Luis, Director Técnico, el 40% de la uva fermenta espontáneamente en barricas de 500 litros de roble francés y permanece con sus lías durante 6 meses. El 60% restante fermenta en depósito de acero y permanece con las lías también durante 6 meses.

El coupage definitivo ofrece la frescura típica de los vinos de Rueda junto a un ligero toque de madera que aporta complejidad en boca y que nos diferencia de los vinos tradicionales.



BODEGAS EL INICIO

Calle San Vicente, n°22
47300 Peñafiel (Valladolid)
España

Teléfono: 947 51 58 84
www.bodegaselinicio.com

