

RIVENDEL

VERDEJO ECOLÓGICO 2022



CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: blanco seco Ecológico con barrica, de media guarda.

Viñedos ecológicos propios. Finca Los Caleros, localizada en Nava del Rey, Valladolid, Castilla y León. Rendimiento: 5.500 kg/ha.

Suelos: cascajosos. **Altitud:** 765 metros.

Variedad: Verdejo 86% y Viognier 14%.

Nuevo estilo gracias a su **particular elaboración:**

El 40% de la uva Verdejo y el 100% de la Viognier fermentan espontáneamente en barricas de 500 litros de roble francés y permanecen con sus lías durante 6 meses; el 60% restante de la Verdejo fermenta en depósito de acero y permanece con sus lías durante el mismo periodo. El coupage final ofrece una excelente frescura y elegancia, así como el toque floral propio de la Viognier, junto a una ligera complejidad en boca aportada por la barrica que nos diferencia del resto de los vinos tradicionales.

Fecha de embotellado: 05.06.2023. Tapón de corcho técnico colmatado.

Producción: 7.152 botellas numeradas.

2022: es la vendimia más larga y temprana de la historia en la D.O. Rueda. Las altas temperaturas y las escasas precipitaciones han propiciado una uva de gran calidad y óptimo estado sanitario, sin enfermedades causadas por la humedad, que augura muy buenas perspectivas para la añada 2022.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 16.06.2023)

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

Nariz: aroma intenso, fresco, muy limpio y complejo con matices muy distintos, pero perfectamente integrados. Frutas de hueso, flores blancas (manzanilla, margarita), hierbas aromáticas (espliego) junto a una fuerte mineralidad.

Boca: amplia, fresca, con una acidez muy bien integrada. A la entrada aparecen todos los matices de nariz, en especial la mineralidad. Largo y cremoso postgusto.

Servicio: 7º a 9º.

Maridaje: arroces, mariscos, pescados grasos, sushi y sashimi, guisos de legumbres con pescado, verduras a la plancha y paella.

OTROS

Reconocimientos: Verema New Wine ORO 2023; WEIN + MARKT 2022: 90 puntos.

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** 77 Kcal / 100 ml

°Alc: 13,4%Vol Az. reductores: 2,2 g/l Ac. Total: 5,3 g/l SO2 T: 123 mg/l

D.O. RUEDA: más de 80 bodegas y 20.724 hectáreas. Castilla y León, España. 74 municipios repartidos entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Creada en 1980. Tierras llanas y altas de suelos cascajosos, con un clima continental de inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Escasas lluvias. La uva Verdejo habita desde hace más de diez siglos en la D.O. y la caracterizan su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

