

# LA ALMENDRERA

## RUEDA VERDEJO



Denominación de origen: D.O. Rueda.

Director técnico: Ramiro Carbajo del Río.

Elaboramos MUSGO con la variedad 100% Verdejo procedente de viñedos controlados de diferentes Viticultores, en formación de espaldera, situados en los términos municipales de Rueda, La Seca y Serrada (Valladolid). Altitud de 761 m.

Grado alcohólico: 13,5%vol

Variedad de uva: Verdejo 100%

Suelo: Terreno cascajoso con textura areno limosa, de buena aireación y drenaje

Edad del viñedo: entre 10 y 25 años. Espaldera

Vendimia: a máquina entre final de septiembre y principios de octubre

Maceración pre-fermentativa: 2 horas a 7°C con uva despallada

Prensado en frío a baja presión durante 3 horas y media

Fermentación alcohólica: 20 días. Temperatura: 12 °C

Fermentación maloláctica: no se realiza

Crianza en depósito sobre lías en suspensión durante dos meses

### Ficha de cata:

Amarillo verdoso intenso. Fruta madura, algo de Membrillo, después Pera y Heno, floral. De boca suave, evoca recuerdos de frutas y flores. Final algo mineral, amplio y persistente.

### Análisis:

- Contenido alcohólico: 13,5 % vol.
- Acidez total: 5,60 gr/li.
- Azúcar residual: < 2 gr/li.
- Ph: 3,6.
- Filtrado: 0,45 micras al embotellar.

### Bodega:

Elaboramos en instalaciones propias.

Formato presentación del vino: en caja de cartón de 6 y 12 bot.