



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# CONDESA EYLO

## BARRICA

Denominación de origen: D.O. Rueda.

Director técnico: Ramiro Carbajo del Río.

Se elabora este vino con la variedad Verdejo, procedente de viñedos propios de 28 y 35 años, en formación de espaldera, situados en los términos municipales de Rueda y La Seca (Valladolid). Altitud de 761 m.



Variedad: 100% verdejo.

Edad del viñedo: 28 y 35 años. Espaldera.

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

Vendimia: a máquina entre los días 21 de septiembre al 5 de octubre.

Maceración pre-fermentativa: 3 horas a 4°C con uva despalillada.

Prensado en frío a baja presión durante 3 horas y media.

Fermentación alcohólica: 27 días a una temperatura: 11´5 ° C.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Acabada la fermentación en el depósito, el vino es criado en barricas de roble francés, durante aproximadamente 6 meses, estando en contacto continuamente con la lía fina.

### Ficha de cata:

Amarillo pálido, brillante, con mucha intensidad

Aroma muy intenso, con notas de vainilla y fruta madura, con aromas de mantequilla.

Paladar equilibrado, sabroso, untuoso y glicérico, una delicia retronasal.

### Análisis:

- Contenido alcohólico: 13,5 % vol.
- Acidez total: 5,80 gr/li.
- Azúcar residual: < 2 gr/li.
- Ph: 3,5.
- Filtrado: 0,45 micras al embotellar

### Bodega:

Elaboramos en instalaciones propias.  
Formato presentación del vino: en caja de cartón de 6 bot.