

# CONDESA EYLO

## RUEDA VERDEJO

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.



Conc. Int. Bruxelles  
ORO 2009/2012



Cinve ORO 2011



Mundus Vini  
ORO 2008/2010



Mundus Vini  
PLATA 2007/2011



Mundial Canadá  
PLATA 2010

Variedad: 100% verdejo.

Edad del viñedo: 28 y 35 años. Espaldera.

Suelo: Terreno cascajoso con textura arena 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. Temperatura: 11 ' 5 °C.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Crianza en depósito sobre lías en suspensión durante tres meses y medio.

### Ficha de cata:

Amarillo brillante de reflejos verdosos. Expresión aromática de frutas de hueso (Albaricoque, Melocotón maduro) y acentos florales que dan paso a notas de hierba fresca y flores blancas.

De boca refrescante, se presenta amable y equilibrado, persistente de buena acidez y recuerdo grato.

### 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.