

MUSGO

RUEDA VERDEJO

2020



Se elabora este vino 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.

This wine is made with 100% Verdejo grapes from controlled vineyards of different vine growers, in trellis formation, located in the municipalities of Rueda, La Seca and Serrada (Valladolid). Altitude of 761 m.

Grado alcohólico: 13,5%vol

Variedad de uva: VerdeJO 100%

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

Edad del viñedo: entre 10 y 25 años. Espaldera.

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

Maceración pre-fermentativa: 2 hora a 7ª c con uva despalillada.

Prensado: prensado en frio a baja presión durante 3 horas y media.

Fermentación alcohólica: 20 días. Temperatura: 12 ° c.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Crianza en deposito: sobre lías en suspensión durante dos meses.

FICHA DE CATA / TASTING SHEET:

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.

Intense greenish yellow. Ripe fruit, some quince, then pear and hay, floral. Smooth on the palate, evoking hints of fruit and flowers. Mineral finish, ample and persistent.