



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VAL DE VID 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.



Challenge Int. du Vin
ORO 2011



Conc. Int. Bruxelles
ORO 2010 / 2011 / 2019



Mundus Vini
ORO 2010



Mundus Vini
PLATA 2007/2008/2009/2011



Decanter BRONCE 2010



Hong Kong W&S
PLATA 2009



Mundial Canadá
PLATA 2012



Wine of the Year
2013



Mejor Verdejo
Sarmiento 2019

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 maquina entre los días 21 de septiembre al 5 de octubre.

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

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

Fermentación alcohólica: 27 días. Temperatura: 11 ' 5 °C.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Crianza en deposito 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.