



RUEDA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VAL DE VID RUEDA

Denominación de origen: D.O. Rueda.

Director técnico: Ramiro Carbajo del Río.

Se elabora este vino con la variedad Verdejo y un pequeño porcentaje de Viura, procedente de viñedos propios de 28 y 35 años, en formación de espaldera para el Verdejo y en vaso de más de 40 años para el Viura, situados en los términos municipales de Rueda, La Seca y Serrada (Valladolid). Altitud de 761 m.



Decanter BRONCE 2010



Mundus Vini
ORO 2010/2011



Mundial Canadá
PLATA 2011



Berliner Wein Trophy
ORO 2014

Variedad: 80% verdejo y 20% viura.

Edad del viñedo: 28 y 35 años verdejo, 47 años viura. espaldera para el verdejo, vaso para el viura.

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

Vendimia a máquina entre final de septiembre y primeros de octubre la variedad verdejo y a mano en cajas de 15 kg el viura.

Maceración pre-fermentativa: 2 horas a 5ª c con uva despallada.

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 deposito: sobre lías en suspensión durante tres meses y medio.

Ficha de cata:

Verde pálido con tonos "limón". Aroma fresco, frutas de hueso, floral...
Vino con carácter, sensaciones dulces y refrescantes de trago largo.
Buena retronasal.

Análisis:

- Contenido alcohólico: 13,5 % vol.
- Acidez total: 5,70 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 bot.