



ESPAÑA | 2016 | DO RUEDA

Camino del Puerto

Verdejo



> CEPA

VERDEJO: una de las mejores cepas blancas españolas típica de la denominación RUEDA. Proporciona graso, longitud y aromas afrutados a melocotón y albaricoque; es una cepa con carácter fenólico muy marcado; variedad tardía, la Verdejo se cosecha cuando el pellejo se pone pardo, por lo general un mes después de la Sauvignon (de a principios de septiembre a principios de octubre).

> COSECHA 2016

Tras un invierno sin incidencias llegamos a la primavera con menos lluvias de lo habitual, no obstante la brotación se produce a mediados de abril, como de costumbre. Mayo pasa sin heladas, que es el mayor riesgo para mermar la producción. La floración transcurre sin incidencias pero sigue sin llover durante el verano. Comenzamos la vendimia en Rueda a mediados de septiembre con uva muy sana y muy aromática, lo que permite maceraciones largas con vinos muy estructurados perfectos para nuestros mejores blancos. Las fermentaciones con levaduras indígenas transcurren sin incidencias y los vinos resultantes vienen llenos de color y con una estructura y aromas propios de una buena añada.

> ANÁLISIS

GRADO	13 % vol
PH	3,29
ACIDEZ TOTAL	3,95 g/l d'H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,11 g/l d'H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	0,89 g/l

> VIÑEDO

PAGO: Arenoso-Guijoso y/o arcilloso-guijoso.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 3300 cepas/ha empalizadas y con riego.

CLIMA: Continental (importantes variaciones de temperatura día/noche e invierno/verano) - Gran luminosidad.

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 15 años.

RENDIMIENTO: 70 hl/ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: DO Rueda. municipio de Villafranca de Duero. Nuestras vides se sitúan entre 600 y 700 metros de altitud en la meseta de las denominaciones Rueda y Toro. La proximidad del río Duero produce un efecto amortiguador de las variaciones térmicas que en la región son importantes.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: Maduración correcta aunque temprana. Comienzo de vendimia a mediados de septiembre. Vendimia nocturna con máquina. Muy buena sanidad.

VINIFICACIÓN: Maceración pelicular prefermentativa en frío. Fermentación lenta a temperaturas controladas. Posterior estancia sobre lías finas en depósito.

Con 1 000 000 ha España es el primer viñedo del mundo en superficie.

Nuestras vides se sitúan en la región de Castilla y León, (3ª región de mayor importancia de España en términos de superficie).

Nuestras parcelas se sitúan en la provincia de Valladolid y se distribuyen en 2 zonas que pertenecen a la DO RUEDA: la Seca con suelos gravelosos y arenosos-limosos y la Rueda con suelos arcillosos-limosos.

La denominación RUEDA fue establecida en 1980. Linda con las denominaciones Toro y Ribera Del Duero. Se extiende a 3 provincias (Valladolid - Ávila - Segovia) y consta de un promedio de 7 700 ha de vides situadas entre 600 y 700 metros de altitud.

CATA



Color amarillo pajizo con reflejos verdoso. Limpio, brillante.



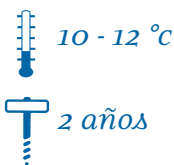
Nariz intensa, fresca y recuerdos a hierba recién cortada y fruta blanca de pepita.



Entrada amplia, suave y glicérica. Recuerdo de nuevo a fruta blanca e hinojo, con algunas notas de frutos secos, como consecuencia de su crianza sobre lías finas.

SUGERENCIAS

*Pescados a la brasa.
Salteado de verduras.
Cocktail de marisco.*



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com