

ESPAÑA | 2017 | DO RUEDA

# Camino del Puerto

## Verdejo



### CATA



Color amarillo pajizo con reflejos verdoso. Limpio, brillante.



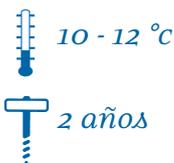
Nariz intensa, fresca y recuerdos a hierba recién cortada y fruta blanca de pepita.



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.



### > CEPA

**VERDEJO**: una de las mejores cepas blancas españolas típica de la denominación RUEDA. Proporciona grasa, 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 2017

La de 2017 fue una vendimia excepcionalmente precoz. Las vicisitudes climáticas fueron el rasgo distintivo más destacado de esta añada. Las heladas tardías a finales de abril se dejaron sentir de manera importante en varias DO castellanas. Este año, fue la sequía la que marcó el ritmo en nuestro viñedo: menos de 250 mm de precipitaciones en Rueda y 300 mm en Toro. Consecuencia directa: un importante descenso en el nº de kg vendimiados y una maduración precoz de las uvas. En Rueda, empezamos con la sauvignon blanc el 25 de agosto y, gracias a unas pequeñas precipitaciones salvadoras entre el 27 y el 29 de agosto, continuamos con la verdejo en la primera semana de septiembre. En Toro, comenzamos a principios de septiembre con las uvas de tempranillo destinadas a nuestro rosado «temprano». Seguidamente, y como ya es nuestra costumbre, esperamos con paciencia hasta obtener las mejores maduraciones fenólicas en la uva tinta de Toro antes de vendimiar; las últimas parcelas se vendimiaron a mediados de octubre. La vendimia se desarrolló sin problemas, con días bonitos soleados y noches frescas. Pudimos seguir paso a paso el ritmo de maduración de nuestras parcelas y recolectar en condiciones sanitarias

### > ANÁLISIS

GRADO	13 % vol
PH	3,34
ACIDEZ TOTAL	5,50 g/l d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDEZ VOLATIL	0,31 g/l d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
AZÚCARES RESIDUALES	1,78 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:** 10 años.

**RENDIMIENTO:** 70 hl/ha.

**ORIGEN/LOCALIZACIÓN:** DO Rueda.

Nuestras vides se sitúan entre 600 y 700 metros de altitud en la meseta

La proximidad del río Duero produce un efecto amortiguador de las variaciones térmicas que en la región son importantes.

### > ELABORACIÓN

**VENDIMIA:**

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.



FRANÇOIS  
**LURTON**  
www.francoislurton.com