

LOCULTO RUEDA VERDEJO



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Rueda

Localidad: Rueda (Valladolid)

Variedad: 100% Verdejo.

Prefermentación en frío a 12° y fermentación a temperatura suave controlada.



HISTORIA

Una vez consolidados nuestros vinos tintos, quisimos completar nuestra oferta con un vino blanco a la altura de sus hermanos. Para ello recorrimos diferentes entornos de la D.O. Rueda, vedina de la Ribera del Duero y origen de blancos de alta calidad, con personalidad y carácter propios, características que buscábamos para nuestro vino. Finalmente adquirimos unas parcelas de verdejo situadas en el corazón de la D.O. de las que hoy nace esta personal manera que hemos tenido de interpretar el verdejo hecho vino.



LA COSECHA

El pleno del Consejo Regulador de la D.O. Rueda ha ratificado la calificación de la cosecha 2020 como EXCELENTE. La cosecha 2020 se ha visto beneficiada por unas condiciones climatológicas que en principio podrían parecer adversas. Ha sido la campaña más lluviosa de los últimos años, lo que provocó algunos ataques de oídio. Pero lejos de suponer un problema, estas circunstancias han dado lugar a unos vinos con un carácter y una complejidad superior a campañas anteriores.



ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas 100% verdejo procedentes de nuestros viñedos en Rueda. Vendimia mecanizada nocturna. Fermentación controlada a 12°.



NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con tonalidades verdes. En nariz aparecen cítricos, ralladura de pomelo, frutas tropicales, piña y herbáceos como el hinojo. En boca presenta un paso lento y sedoso con una acidez marcada y agradable y un final con toques amargos que afianzan la profundidad del vino.

