



VERDEJO



Proceso de Elaboración

VENDIMIA Y ELABORACION

La elaboración del vino blanco Rueda Verdejo, comienza con la recogida de uva de noche, y con la recepción en bodega a ser posible en las primeras horas de la mañana con el fin de evitar cualquier oxidación que incida negativamente en sus potenciales aromas.

Posteriormente la uva se despallilla y se envía a maceradores, donde se realiza la criomaceración pelicular por un espacio de 5 a 8 horas. Luego se realiza el prensado de la uva, separando el mosto yema del de prensa (no apto para vinos de primera calidad).

La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas de 12-15°C, con un periodo de duración de unos 15 días. Una vez finalizada, se procede a trasegar el vino, criándolo durante dos meses como mínimo, sobre sus lías finas, con el fin de conseguir que dicho vino se equilibre, redondee y dulcifique, suavizando los tonos amargos característicos de la variedad Verdejo.

En este tipo de vino no se realiza la fermentación maloláctica a fin de conservar el frescor y acidez moderada del vino. Posteriormente se procede a la clarificación, estabilización tartárica por frío, filtración amicrobica, y embotellado.

CARACTERISTICAS Y CLIMATOLOGIA VENDIMIA

La vendimia 2014 se ha desarrollado en fechas normales respecto a otras campañas, reduciéndose un 3% la producción con respecto a la 2013 que fue la vendimia récord. Empezó el 27 de agosto con la vendimia del Sauvignon blanc y acabó el 10 de octubre con la vendimia de las variedades tintas.

Con una producción total de uva acogida a la denominación de 96.595.501 kilos de uva. De ella el 98,6% ha sido de uva blanca y entre las blancas el 86,7% fue de la variedad autóctona Verdejo.

La campaña se ha desarrollado con total tranquilidad, sin prisas, vendimiando según lo indicaban los índices de madurez de cada parcela, buscando el mejor equilibrio entre el grado y la acidez y registrándose unas diferencias importantes entre el día y la noche. Las uvas han presentado un estado sanitario muy bueno.

En la vendimia 2014 la superficie registrada ha sido de 12.995 hectáreas (53 hectáreas más que en 2013). De ellas, el 94,81% (12.320 has.) corresponden a variedades blancas y dentro de ellas 10.520 son de la variedad verdejo. El rendimiento medio por hectárea en variedades blancas ha sido de 7.734 kg/ha bastante superior a la media de los últimos 5 años.

Las bodegas elaboradoras han sido 59 y los viticultores registrados para esta campaña 1.506.

Esta vendimia se ha desarrollado en condiciones óptimas, debido por un lado a la buena situación climatológica registrada y por otro lado al excelente estado sanitario de los viñedos, no solo a lo largo de toda la campaña sino también en el momento de la vendimia.

La climatología en vendimia se ha caracterizado por elevadas temperaturas, acompañadas de noches frescas, dándose las condiciones idóneas para una maduración ideal.

Crianza en barricas: No

Fecha de embotellado: a partir de la primera quincena de febrero de 2015.



Análisis

Grado alcohólico:	12,85% vol.
Acidez total:	3,75 g/l
pH:	3,15
Azúcares:	< 3 g/l



Coupage

Fray Germán Verdejo 2014 está elaborado íntegramente con un 85% de uvas de la variedad Verdejo y con un 15% de la variedad Viura.



Notas de cata

Presenta color amarillo pajizo con matices verdoso- acerados, limpio y muy brillante.

Su nariz es compleja e intensa predominando el carácter floral y el de las frutas blancas como la manzana verde y la pera, acompañados de elegantes notas de monte bajo y de sutiles recuerdos a lavanda e hinojo.

En boca se presenta fresco, amplio, sabroso, con buena acidez, persistente, de largo retrogusto y con un toque amargo característico de la variedad verdejo.