arroyo
RIBERA DEL DUERO

Viñarroyo Verdejo Rueda

DATOS TÉCNICOS:

CATEGORÍA : Blanco joven, rueda verdejo.

CLIMATOLOGÍA: De tipo continental. El invierno fue muy frío y el verano corto y caluroso. Las lluvias se concentraron sobre todo en la primavera y el otoño. Cabe destacar la importante variación térmica entre el día y la noche contribuyendo así a una maduración de la uva más lenta y permitiendo obtener excelentes índices de acidez.

VARIEDAD: 100% verdejo

VENDIMIA: Tercera semana de septiembre. Se realizó de forma manual, y con selección de uva según maduración, grado, estado sanitario y edad del viñedo. las uvas seleccionadas para este vino son procedentes de viñedos de más de 25 años y con un grado probable entre 12,5 y 13,5

ELABORACIÓN: Recepción de la uva en bodega, estrujado-despalillado y un prensado ligero para extracción de los mostos yema, desfangado medio ayudado con el frío para pasar a una fermentación alcohólica a baja temperatura.

FERMENTACIÓN: se prolongo durante 25 días a una temperatura de 14-16ºC.

EMBOTELLADO: a partir de enero

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 13.0 % VOL

ACIDEZ TOTAL(TH+): 5,8 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g/l

Total So2 mg/l: …….30 mg/l

Azúcar residual g/l: ……..3g/l

PH valor: ……3,15

CONSUMO: Preferentemente durante 2013 o principios de 2014

CATA:

Color amarillo pajizo con ribete verdoso, limpio, brillante y muy atractivo.

Nariz: Potencial aromático alto, de intensidad media-alta, desprendiendo ciertos aromas a hierba seca. Recuerdos de fruta tropical como la papaya y piña. Un fondo floral con apuntes herbáceos, anisados y mentolados.

En boca: elegante, muy amplio a la entrada, carnoso y de buena estructura. Con una paso fresco y ácido en el que se marca un sutil carácter varietal recueprando al final las notas frutales.

Sotillo de la Ribera | Burgos (España) Tlf/Fax: +34 947 53 24 44 info@tintoarroyo.com | Webmail