FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

# CABALLERO DE OLMEDO Rueda

*"Cuenta el caballero…….. historia y modernidaz"….*

## VIÑEDO-CLIMATOLOGIA-VENDIMIA

Las uvas que se utilizan para este vino son parte de la variedad Verdejo plantadas en diferentes puntos de la D.O Rueda (Pozaldez, La Seca, Serrada...) todos ellos en espaldera. Son suelos en su mayoría arcillosos y pedregosos. La otra variedad utilizada es la Viura, variedad secundaria en la D.O Rueda pero que también goza de muchos años de historia, es por ello que gran parte de estos viñedos están plantados en vaso y
en terrenos muy "cascajosos" de la zona de La Seca.

El clima es continental, con inviernos muy fríos y abundantes heladas. La primavera y el otoño es de temperaturas más suaves y lluvias frecuentes, veranos cálidos y secos con la característica que más nos diferencia a esta zona que es el gran intercambio térmico entre el día y la noche llegándose a registrar una diferencia de hasta 20 ºC.

La vendimia se realiza a mediados de septiembre cuando el estado de maduración es el óptimo para su recolección realizándose de forma mecánica y por la noche aprovechando la ausencia de rayos solares y las bajas temperaturas para evitar oxidaciones en los mostos. Las distintas variedades son vendimiadas por separado.

## ELABORACIÓN

Recepción de la uva en bodega, despalillado-estrujado con un prensado ligero para extracción del mosto yema. La elaboración de las distintas variedades siempre se vinifican por separado. Le realizamos una primera limpieza mediante un desfangado estático siempre ayudado con el frío para pasar a una fermentación alcohólica a baja temperatura (nunca por encima de 15ºC) durante 3 o 4 semanas. Inmediatamente después se le realiza un trasiego para eliminar lías gruesas y dejar solamente su propia lía fina. Finalmente se lleva a cabo una clarificación, estabilización y filtración ligera para posteriormente concluir con su embotellado.

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com

FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

## NOTAS DE CATA

**Visual**

Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante

**Aromas**

Aroma potente de notable intensidad, recuerdos balsámicos, hinojo, herbáceos y anisados propios de la variedad verdejo y presencia de notas de fruta de hueso (membrillo, melocotón) que los aporta la variedad viura.

**Boca**

Es un vino fresco, frutal con sensaciones de albaricoque, melocotón, notas de herbáceos frescos, con una buena estructura y refrescante. Persistente y grato final

## RECOMENDACIONES

Ensaladas, aperitivos, pasta y risotto, carnes blancas asadas y pescados a la plancha.

*Denominación de Origen Rueda*
*Variedad. 60% Verdejo; 40% Viura*
*Tipo de vino. Blanco Joven*
*Alcohol volumétrico. 12,5%*
*Tipo de vendimia: Mecánica.*
*Temperatura optima de consumo. 8º a 10 ºC*

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com