

CARRASVIÑAS “MONOVARIETAL VERDEJO 2023”

CATEGORÍA : Blanco joven, Rueda.

CLIMATOLOGÍA: de tipo continental. El invierno fue frío con precipitaciones abundantes en los meses invernales, la primavera con temperaturas muy agradables y escasas precipitaciones, y el verano con una sequía pronunciada como es habitual en esta zona siendo en el mes de agosto casi inexistentes con temperaturas muy elevadas durante el día y más bajas en la noche.

VARIEDADES: 100% verdejo

ENÓLOGA: Ángela Lorenzo Heras

VENDIMIA: Segunda semana de septiembre. Se realiza selección de uva según maduración, grado, estado sanitario y edad del viñedo. Las uvas seleccionadas para este vino son procedentes de viñedos con una media de 40 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, desfogado medio ayudado con el frío para pasar a una fermentación alcohólica a baja temperatura.

FERMENTACIÓN: Se prolongó durante 20 días a una temperatura de 14°C.

EMBOTELLADO: diciembre 2023

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo con ribete verdoso, limpio, brillante.

NARIZ: Intensidad media alta, destacando aromas a fruta blanca como la manzana o la pera, frutas de hueso como el melocotón y un fondo con apuntes herbáceos y anisados.

BOCA: Elegante, muy amplio a la entrada, carnoso y de buena estructura, con un paso fresco en el que se marca un carácter varietal, con un final largo destacando un sutil amargor, típico de la variedad.

DETALLES: Vino emblemático en la Denominación de Origen Rueda, uno de los más veteranos con más de 75 años de historia en el mercado. Buque insignia de la bodega.

GALARDONES:

WINE ADVOCATE Robert Parker 2018	90 puntos
WINE ADVOCATE Robert Parker 2020	90+ puntos
WINE ADVOCATE Robert Parker 2021	91 puntos
WINE ADVOCATE Robert Parker 2023	90 puntos
WINE ADVOCATE Robert Parker 2024	91 puntos
WINE ENTHUSIAST 2023	93 puntos

ANALÍTICA:

Grado alcohólico:	13% vol
Acidez total:	5,60 g/l
Ácido volátil:	0,22 g/l
pH:	3,25
Azúcar residual:	1,5 g/l

CONSUMO: preferentemente durante 2024 y comienzo de 2025

PRODUCCIÓN TOTAL : 500.000 botellas

LOGÍSTICA:

Botellas de 0,75l y 1,5l.

Cierre corcho o tapón de rosca.

Cajas de 6 botellas (125 cajas por palet) o de 12 botellas (60 cajas por palet)

