

RAMÓN BILBAO

RUEDA

RUEDA VERDEJO 2018



VARIEDAD

Verdejo



CICLO 2018

La añada 2018 viene marcada por las precipitaciones registradas durante el ciclo vegetativo, especialmente durante la primavera. Estas precipitaciones han sido el doble de un año normal. Gracias a estas precipitaciones primaverales, la viña ha recuperado las reservas de agua que necesitaba después del ciclo de sequía que se produjo la añada pasada. Durante la maduración no se han producido precipitaciones y se han registrado temperaturas moderadamente altas durante el día y bajas durante la noche, lo que ha favorecido un estado sanitario excelente de las uvas y una correcta maduración fenólica, con equilibrio entre azúcar y acidez. Los aromas desarrollados durante este periodo han sido muy frescos y limpios. En esta cosecha se han recuperado fechas habituales de vendimia comenzando el 21 de Septiembre con la variedad Verdejo.



ELABORACIÓN

Gracias a la situación de la bodega, dentro de la propia finca, la uva es recepcionada en el mínimo tiempo lo que unido al procesado con nieve carbónica garantiza una calidad óptima del fruto. Se realiza una maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. La fermentación tiene lugar en acero inoxidable, bajo un control analítico de temperatura para que la levadura trabaje en condiciones óptimas. Esta fermentación lenta y a baja temperatura aporta al vino. Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes (dióxido de carbono y nitrógeno) lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.



CATA

Este verdejo 2018 es de color amarillo verdoso de intensidad media. Es un vino limpio y brillante, con presencia de lágrimas. En nariz presenta intensidad alta con aromas de frutas blancas y tropicales. Flores como el jazmín y notas cítricas se combinan con hierbas aromáticas e hinojo. En boca es fresco, con presencia de acidez, largo y con un final sedoso. En retronasal aparecen los cítricos y herbales de nuevo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 7°C y 9°C. Perfecto como aperitivo y platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremoso y carnes blancas.

