

EDICIÓN LIMITADA LIAS VERDEJO 2016

 // **VARIEDAD**
100% Verdejo

 // **CICLO 2016**

Esta vendimia fue muy especial, ya que se trató de la primera en las instalaciones de nuestra nueva bodega en Rueda, situada en la Finca las Amedias y rodeada de 60 ha de viñedo y situada a 700 metros de altura donde reina la paz y el silencio, ahora que la vendimia ha concluido. Comenzamos a vendimiar el 20 de septiembre, 5 días más tarde de lo que suele ser normal en la DO Rueda. Para que la uva estuviese en perfectas condiciones de temperatura, evitando fermentaciones y oxidaciones prematuras, optamos por la vendimia nocturna, como en años anteriores. Cada noche, debido a la gran heterogeneidad en la maduración, seleccionábamos los racimos de cada parcela para asegurarnos de que la uva entraba en su momento óptimo de madurez.

 // **ELABORACIÓN**

Selección manual en cajas de viñedo de la finca. Maderación fermentativa de la uva durante 10 horas a 6°C en atmósfera inerte. Fermentación alcohólica a 16° en tulipas de hormigón. Trasegado en barricas con sus lias. Resuspensión de las mimas mediante la técnica del batonnage una vez por semana. 8 meses en bodega de roble francés y húngaro nuevos.

 // **CATA**

Color amarillo verdoso. Intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas. En nariz es complejo, intenso y rico en matices. Predominan las notas de fruta cítrica, balsámicos como sándalo y menta, flores blancas y, en un segundo plano, notas especiadas, chocolate blanco y panadería. En boca es untuoso, acidez fresca y cremoso. En retronasal recuerda de nuevo a los aromas cítricos combinados con los aromas especiados de la pimienta blanca.

 // **SERVICIO Y MARIDAJE**

Temperatura de consumo entre 11°C y 13°C. Es un vino que marida muy bien con pastas, risotto y pescados grasos.

