

## RAMÓN BILBAO

RUEDA

# RUEDA VERDEJO 2019



### VARIEDAD

Verdejo



### CICLO 2019

El ciclo vegetativo en Rueda este año se ha caracterizado por ser muy seco. Durante el invierno predominaron las bajas temperaturas. La primavera ha sido seca con temperaturas suaves y con la ventilación característica de esta planicie debido a los fuertes vientos, que permiten una buena sanidad. No se detectó apenas precipitación hasta el mes de Septiembre. El inicio del verano fue suave, y no se alcanzaron temperaturas superiores a 35°C hasta el mes de Julio. La madurez tecnológica y fenológica se han completado con éxito con el apoyo del riego controlado y el seguimiento de cada una de las zonificaciones dentro de la parcela acorde al tipo de suelo. La vendimia 2019 se ha adelantado 10 días, comenzando con el Verdejo el 8 de Septiembre. La bajada de temperaturas del mes de Septiembre hizo que pudiésemos vendimiar con noches muy frescas preservando al máximo la calidad de las uvas. La consecuencia de un año seco y caluroso ha influido en el tamaño de los racimos, con bayas de menor tamaño y más sueltas, lo que a su vez permite un estado de madurez y de sanidad excelentes



### ELABORACIÓN

El trabajo en bodega ha sido óptimo con buenos desfangados y cinéticas de fermentación controladas para la fermentación alcohólica. Con control analítico y de temperatura conseguimos que la levadura trabaje en condiciones óptimas y así poder generar una amplia paleta aromática. Se realiza una maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Las lentas y frías fermentaciones controladas en acero inoxidable aportaron al vino un carácter distintivo respetando el perfil varietal. 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 2019 es de color amarillo-verdoso de intensidad media. Es un vino limpio y brillante con presencia de lágrima. En nariz presenta intensidad alta con aromas de frutas cítricas y tropicales. Aparecen notas herbales de hinojo y florales como el azahar. En boca es fresco con presencia de acidez equilibrada con un final untuoso. En retronasal aparecen los cítricos y herbales nuevamente.



### 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.

