

menade

VERDEJO ORGÁNICO

100% Verdeja - Viticultura natural orgánica certificada.
Representa la frescura, el lado más salvaje y joven de la variedad.



AÑADA CLIMÁTICA 2024

Añada marcada por una climatología irregular: un invierno suave y seco, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Hubo que adelantarse a posibles enfermedades derivadas de la humedad con los cuidados ecológicos habituales.

El verano trajo temperaturas moderadas y noches frescas, lo que permitió una maduración pausada y óptima de las uvas, con gran concentración aromática, acidez equilibrada y un perfil fresco y vibrante.

ELABORACIÓN

La uva procede de distintas parcelas con suelos arcillo – calcáreos y cantos rodados de la zona de Rueda, que se elaboran por separado. Las cepas tienen más de 30 años.

Apostamos por la fermentación con levaduras naturales para conseguir la máxima expresión de nuestro entorno, aromas a hierba fresca, mineralidad y viveza.

El vino fermenta en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18-22°C.

Empleamos depósitos de diferentes capacidades para separar las diversas parcelas-pagos conforme a la diferenciación de estructuras y composiciones de suelo.

Posterior maduración del vino con sus lías durante un tiempo controlado.

ALC 12,5% Vol.

75cl
150cl

8-10 °C

6000-8000 kg/ha

CATA SENSORIAL



Amarillo pajizo pálido.



Priman los aromas a cáscara de cítricos, heno recién cortado, flores blancas y amarillas, hinojo y boj.



Boca redonda con acidez marcada. En boca destacan los frutos más maduros, el membrillo y un fondo salino que le aporta tensión.