

# menade

## VERDEJO ORGÁNICO

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



### AÑADA CLIMÁTICA 2023

Compleja y peculiar. Brotación temprana y primavera complicada en un principio, debido a las lluvias tardías.

El verano fue maravilloso, con una ola de calor a mediados de agosto. La bajada de temperaturas de principios de septiembre vino muy bien a las uvas.

Las lluvias llegaron cuando en la recolección en Menade prácticamente había terminado.

### 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 13% Vol.

75cl  
150cl

8-10 °C

6000-8000 kg/ha

### CATA SENSORIAL



Amarillo pajizo pálido.



De gran intensidad aromática. Destacan los aromas a pomelo, limón maduro, lichi, manzana amarilla y fruta de hueso.



Entrada voluminosa con muy buena acidez. Flores blancas, hierba recién cortada, hinojo y ligeramente amargo.