

menade

Menade Verdejo 2026



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



AÑADA CLIMÁTICA 2026

La añada 2026 en Rueda ha estado marcada por un año meteorológicamente equilibrado, con lluvias oportunas en primavera que permitieron una excelente reserva hídrica y olas de calor constantes desde mayo junio y si altas. Esto favoreció una maduración pausada y homogénea de la uva. La amplitud térmica nocturna previa a la recogida permitió preservar los precursores aromáticos característicos. La maduración de la uva fue buena porque mantuvimos una política de riego acertada y continua. Una decisión de vendimia temprana fue la solución para conseguir vinos de baja graduación acidez fresca y natural.

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, muy limpio y brillante.



Predominan recuerdos de fruta blanca fresca (manzana verde, pera) acompañados por matices de hueso como el melocotón y toques de piel de cítricos.



Sabroso y envolvente. La acidez vivaz equilibra a la perfección con la untuosidad de las lías, logrando un vino con cuerpo medio pero muy ágil y dinámico.

