

menade

Zorro de Menade 2026



100% Godello- Viticultura natural orgánica certificada.
La adaptación de la variedad en nuestro territorio

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 acide fresca y natural.

ELABORACIÓN

La uva procede de distintas parcelas con suelos arcillo – calcáreos y cantos rodados de la zona de Rueda. Las cepas tienen más de 30 años, donde hemos realizado injertos de yemas de la variedad Godello.

Apostamos por la fermentación con levaduras naturales para conseguir la máxima expresión de nuestro entorno.

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

Trabajamos con rendimientos bajos, la fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras naturales en depósitos de acero inoxidable y el vino permanece un breve periodo de tiempo con sus lías antes de ser embotellado.



ALC

12,5% Vol.



75cl



8-10 °C



6000-8000 kg/ha

Cata Sensorial



Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos, muy brillante.



Priman los aromas a fruta blanca de hueso fresca ,manzana verde, pera limonera . Matices cítricos (pomelo y piel de limón).



Ataque fresco y vibrante. Textura sedosa. Vuelven esos toques cítricos y melocotón.

