



TENTACIÓN VERDEJO

2015

D.O.C. Rueda, Blanco.

VARIEDAD: Verdejo 100%.

PROCEDENCIA UVA: Viñedos propios. Nieva.

UNIFICACIÓN: Vendimia mecanizada por la noche para evitar así la oxidación del mosto y una temperatura máxima de 12º.

FERMENTACIÓN: Fermentación en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada y criomaceradores utilizando filtros de vacío para el descarnado de los nutrientes. A los tres meses, los vinos toman un ligero color amarillo con matiz verdoso de juventud, con un aroma y paladar fresco y afrutado.

AÑADA: Comenzó el invierno con pocas lluvias, aumentando estas los meses de Enero y Febrero, llegando las reservas hídricas a ser superiores a la media. Gracias a estas reservas, se produce una brotación potente. Con una primavera suave llegamos a Mayo y a partir de este mes se nota un aumento superior a la media de las temperaturas, lo que provoca un adelanto en el ciclo vegetativo. La vendimia se adelanta 15 días consiguiendo una madurez fenólica ideal, que nos darán mostos más ricos en aromas, medio grado más de alcohol y un poco más de acidez, lo que dará más redondez y equilibrio al vino.

FICHA DE CATA:

- *Color:* Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.
- *Aromas:* Nariz intensa, complejo y elegante, destacan matices aromáticos balsámicos armonizados con intensas notas frutadas.
- *Boca:* Amplia estructura gustativa, sabroso y con rasgos que revelan complejidad. Largo y persistente.

ENÓLOGO: Pedro Herrero.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio: 9ºC-11ºC. Buen compañero de carpaccios y ensaladas templadas de marisco y ahumados, así como de pescados al horno o plancha.