

IMPARABLE 2018

Vendimia

La cosecha del año 2018 ha sido calificada como “muy buena” por el Consejo Regulador D.O. Rueda. La viña se ha visto beneficiada por las buenas condiciones climatológicas, que han permitido que la uva alcanzara un óptimo estado de madurez y un excelente estado sanitario. Las precipitaciones registradas en invierno y primavera y la ausencia de accidentes climatológicos destacados han contribuido a unos datos excelentes en cuanto a calidad de la uva.

Viñedo

Uva Verdejo procedente de nuestra Finca El Zurrón, de suelo cascajoso con vetas calcáreas. Se sitúa a 810 metros de altitud. Es una ladera de 2,5 hectáreas de viñedo viejo en secano con una orientación Noroeste – Sudeste. Son viñas de producción baja con medias de 5.000 kilogramos por hectáreas. Tiene un clima continental.

Elaboración

Uva 100% verdejo seleccionada en viñedo y macerada en frío. Mosto yema fermentado a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y un pequeño porcentaje en barrica de roble francés. Crianza de seis meses sobre sus lías finas. Embotellado en mayo 2018.

Cata

Presenta un color amarillo pajizo, limpio y cristalino. En nariz es elegante y complejo. Aromas a frutas de hueso y a flores blancas silvestres, se nota la pera, melocotón y manzana verde. Fondo vegetal como el hinojo o el heno. Las lías le confieren al vino toques de panadería como el pan tostado y mantequilla. En boca es largo y untuoso, redondo, con una acidez equilibrada y un amargor final característico de la variedad verdejo.



Variedad: Verdejo 100%

Vendimia: 17 septiembre 2018

Grado alcohólico: 13 %

pH: 3'23

Acidez total: 5'64

Acidez volátil: 0'18

Azúcares reductores: 1'7 g/L

Contiene sulfitos

D.O. Rueda

Producto de España

www.miluvaswinery.com

@MiluvasWinery

