



D.O. Rueda



JAMES SUCKLING.COM



VALDEJAROS

2022

La cosecha 2022

La vendimia de 2022 estuvo marcada por un año climatológico cálido y seco. En invierno sí se produjeron lluvias que contribuyeron a crear reservas para el resto del ciclo vegetativo, la primavera calurosa produjo una temprana brotación y el verano destacó por sus elevadas temperaturas y escasez de precipitaciones que provocaron una fuerte sequía, dándose una situación extrema en la época del envero y la maduración. Esto por contra supuso unas condiciones sanitarias ideales gracias a la ausencia de enfermedades (provocadas por la húmeda), que dieron uvas y posteriormente vinos de excelente calidad.

La Bodega

Compañía de Viñedos Iberian continúa su proyecto en la D.O. Rueda elaborando un vino blanco, VALDEJAROS que es un monovarietal 100% Verdejo de viñas arrendadas y gestionadas por el equipo técnico del grupo. Por el momento todo este trabajo se sigue desarrollando tras el acuerdo con una Bodega amiga de la zona que cuenta con todos los adelantos tecnológicos para que los vinos se elaboren siguiendo las más estrictas normas de calidad que exigimos en Compañía de Viñedos Iberian.

El viñedo

Valdejaros se elabora con una selección de viñedos de la variedad Verdejo 100% dispuestos en vaso y con una edad comprendida entre 40 y 120 años. Estos se encuentran plantados sobre suelos de terrazas aluviales y pedregosas, cercanas al río Duero, con altos contenidos en calcio y magnesio, dando en cada cosecha las características tan personales de este monovarietal. Con Valdejaros se pretende expresar la personalidad de una de las más prestigiosas zonas para la elaboración de vinos blancos de calidad del Noroeste de España

Enólogo

Beatriz Arranz

Vendimia y elaboración

Se realiza vendimia nocturna aprovechando las bajas temperaturas que se dan en esta zona, con el fin de reducir al máximo las posibles oxidaciones, conservando y potenciando las particularidades organolépticas y obteniendo un perfecto equilibrio entre grado alcohólico y acidez. Se realiza un prensado suave y se produce la fermentación a temperatura entre 15 y 17 °C. Una vez terminada la fermentación, permanece con sus lías finas, que irán aportando volumen en boca y complejidad aromática, hasta el paso previo al embotellado.

Nota de cata

Es un vino de aspecto limpio y brillante, de un luminoso color amarillo paja con ribetes acerados y algún destello verdoso.

En nariz presenta una elevada intensidad aromática sobresaliendo en los primeros momentos aromas a tomillo, hinojo y anisados, para dar paso a notas de frutas blancas como la paraguaya o la pera, pero también pomelo y toques dulzones de piña y flores.

En boca nos deja una entrada fresca y voluminosa, con un toque justo de acidez que potencia los toques de frutas de hueso y los cítricos en forma de piel de naranja y pomelo, para finalmente dejarnos un postgusto largo y agradable de hierbas de monte, que nos invita a seguir bebiendo.

Datos técnicos

Alcohol: 15,5 % vol. pH: 3,7

Acidez: 5 g/l en H2T Azúcar residual: 1,9 g/L