



Valdejaros 2024

Vino blanco vibrante con aromas de tomillo, hinojo y pera. Entrada fresca y voluminosa, con un toque de acidez que resalta sus notas de frutas y hierbas silvestres.

MARIDAJE

Ideal para tomar con arroces, pastas, embutidos frescos y semi curados. También es buena opción para maridar con aves y pescados blancos.

NOTA DE CATA

- **Color:** limpio y brillante, de un luminoso color amarillo paja con ribetes acerados y algún destello verdoso.
- **Nariz:** elevada intensidad aromática a tomillo, hinojo y anisados.
- **Boca:** 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.

LA COSECHA 2024

La campaña de 2023 comenzó con un otoño de temperaturas suaves, un invierno más frío de lo normal, la primavera tuvo temperaturas similares a la media y el verano fue excesivamente caluroso.

Durante esta campaña la pluviometría fue la más elevada de los últimos años estando entorno a los 370-450 l/m², por encima de la media zona de la DO Rueda, que se sitúa en 350 l/m² y los meses más lluviosos fueron septiembre y diciembre. Estas lluvias crearon una buena reserva hídrica para tener un adecuado ciclo vegetativo y soportar las altas temperaturas del verano.

Con todo esto, tanto la brotación como la floración fueron más tempranas que la media de los últimos años, así como el envero que se adelantó unos 10 días y trajo el inicio de la vendimia más temprano desde que hay registros.

La uva tuvo una buena sanidad y una excelente calidad para elaborar unos vinos con gran carga aromática, junto con una acidez equilibrada y volumen en boca.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 12,5 % VOL.

PH: 3,3

ACIDEZ: 5,35 G/L EN H₂T

AZÚCAR RESIDUAL 1,4 G/L