



LA PASAJERA

D.O. RUEDA VERDEJO.

Añada: 2016

Graduación: 13,5%

Variedades de uva: Verdejo 100%

Edad viñedo: 25 años

Localización del viñedo: Olmedo (Valladolid)

Suelo: Suelo cascajoso , rico en calcio y magnesio, de fácil laboreo, con una buena aireación y drenaje. Tierras Permeables y sanas, su textura varía en función de la zona , siendo el pago del que procede las uvas de la pasajera de un suelo de textura franco-arenosa.

ELABORACION. Elaborado a partir de la variedad verdejo, procedentes de viñas vendimiadas a mano y recepcionadas en cajas posteriormente en la bodega.

Para su elaboración las uvas se han macerado previamente en frío durante al menos 24 horas,

posteriormente solo se ha fermentado el mosto yema procedente del escurrido de la prensa.

Dicha fermentación se ha llevado a cabo a temperaturas controladas entre 12º y 13º, con el fin de conservar al máximo las características organolépticas de la variedad verdejo.

Una vez finalizada la fermentación el vino ha sido trasegado por gravedad y con nitrógeno para evitar que sufra oxidaciones, y para eliminar las lías gruesas procedentes de la fermentación.

Posteriormente el vino ha llevado a cabo una crianza en depósito con sus lías finas, con el objetivo de conseguir una mayor redondez en boca y untuosidad.

Transcurridos estos tres meses el vino es clarificado, estabilizado y filtrado antes de ser embotellado

CATA. A la vista presenta un color amarillo pajizo con matices verdosos.

En nariz es complejo e intenso, estando muy presente los aromas a heno característicos de la variedad verdejo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y de fruta verde como la manzana.

En boca es elegante, fino, intenso, graso , de acidez potente y de un amargor final característico de la variedad verdejo.

