



## LA PASAJERA

**D.O. RUEDA VERDEJO.**

**Añada:** 2017

**Graduación:** 13%

**Variedades de uva:** Verdejo 100%

**Edad viñedo:** 26 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.** Esta añada se ha visto marcada por una merma en la producción debida una pluviometría muy baja (inferior a 200 mm en la zona), las heladas en primavera y la tormenta con intenso granizo en el mes de Julio. La vendimia fue especialmente temprana, a finales de agosto, ya que el ciclo vegetativo de la planta venía adelantado por las suaves temperaturas de comienzo de año y calor y sequía en primavera.

La vendimia se realiza a mano cajas y la uva es enfriada previa a su elaboración durante al menos 24 horas. Posteriormente, solo se fermenta el mosto yema procedente del escurrido de la prensa, a baja temperatura con el fin de preservar al máximo las características organolépticas de la variedad. Una vez finalizada la fermentación el vino se trasiega por gravedad.

El vino es sometido a una crianza en depósito con sus lías finas durante cinco meses, con el objetivo de conseguir una mayor redondez en boca y untuosidad.

La estabilización previa a su embotellado se realiza por frío.

**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 y recuerdos de albaricoque.

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

