



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 francoarenosa.

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.