



Añada 2017

---

Viña: Pago de Fuente Elvira  
La Seca (Valladolid)  
sub-zona - El Cuadro- (60 años)

---

Total Producción: 3.987 Bot de 75 cl  
Bottellas Numeradas y Registradas

---

Apto Para Veganos

## VITICULTURA :

Procedente del Pago de Fuente Elvira en La Seca, de la sub-zona “ El Cuadro” realizamos una Viticultura tradicional con ausencia total y absoluta de químicos, una viticultura orgánica como siempre, para preservar de forma natural una uva, que iniciará fermentación en cubas de madera.

Suelos puros para la verdejo. pedregosos en la superficie y arcillosos en el subsuelo.

Forma de cultivo en espaldera y poda doble guyot, a mano ( sin pre-poda)

Producción Media: 3000 Kg / Ha

Vendimia: Manual Diurna. Selección de racimos en campo.

## ELABORACIÓN:

Fermentación con levadura salvaje ( la de la propia uva) en barricas de capacidades de 250 y 450 litros durante 7-8 meses. 100% roble francés y tostados especiales escogidos para este vino.

Maduración en depósito con su propia lía durante aproximadamente 1 año y posterior embotellado, descansando en botella el tiempo determinado por Bodega ( de 6 a 8 meses dependiendo de la evolución de cada añada).

Filtrado muy suave.

## NOTAS DE CATA:

Nuestro Blanco “Reservado” 100% verdejo , nada tiene que ver con el concepto de “que la fruta debe prevalecer sobre la madera”; no nos podemos olvidar de ésta como un actor principal difícil de buscar su mejor expresión, este vino presta mucha atención a esos aspectos que las buenas maderas proporcionan a los vinos y que se asocian de una manera destacada con la fruta. Atípico, si! Pero como su nombre indica, Irreverente e indomable cuando empieza respirar, en el que los límites los ponemos nosotros sin ningún tipo de prejuicio.



BODEGAS Y VIÑEDOS  
PEDRO ESCUDERO  
FAMILIA