



Añada 2018

Viña: Pago de Fuente Elvira
La Seca (Valladolid)
sub-zona - El Viejo-(50 años)

Total Producción: 10.554 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 Viejo” realizamos una Viticultura tradicional con ausencia total y absoluta de químicos, una viticultura orgánica como siempre, para preservar de forma natural una uva que sera protagonista de su propio vino. 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)
Control de producción mediante aclareo de racimos en época estival.

Vendimia: Manual Diurna.

ELABORACIÓN:

Fermentación con levadura salvaje (la de la propia uva) en muchas pequeñas cubas de acero en cámara de frio para atender de manera primordial a su desarrollo en la fermentación fase clave en este tipo de elaboraciones. La fermentación se producirá de forma natural y se desarrollará a una temperatura de 13-14 °C.

El vino reposará en “rama” (turbio) sobre su lía fina durante 3 meses y en botella durante 3 meses más antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo leve con reflejos verdes que deja intuir un cuerpo voluminoso.

Nariz de intensidad media - alta, fresca con notas balsámicas y fruta de pelo

Boca: Imponente y delicada al mismo tiempo, nítida y muy mineral, fresca, con una gran estructura, amargos varietales muy marcados que recuerdan la piel de naranja. Notas ligeras a cítricos con recuerdos a frutas varietales y una acidez sabrosa que mira al futuro del vino.

Final largo y persistente.



BODEGAS Y VIÑEDOS
PEDRO ESCUDERO
FAMILIA