

atipyque

DE VERDERRUBÍ



FERMENTADO EN TINO DE ROBLE FRANCÉS Y CRIADO DURANTE 6 MESES SOBRE SUS LÍAS TOTALES/ VARIEDAD VERDEJO 100%/ SUR D.O. RUEDA

VIÑEDO

Situado en la localidad de Rubí de Bracamonte (Valladolid), pueblo perteneciente a la D.O. Rueda. Es un terreno perfectamente adaptado a las variedades blancas, en especial a la autóctona Verdejo debido a la capacidad de drenaje de su superficie de arena y guijarros, y la capa arcillosa situada a 50 cm de profundidad que sirve de lecho a las raíces evitando así las pérdidas de acidez en las últimas semanas de maduración y favoreciendo la síntesis de precursores aromáticos.

VENDIMIA

La vendimia 2013 fue tardía debido a las lluvias de septiembre. Aunque difícil por las condiciones de humedad durante la recogida, esta añada dio lugar a vinos serios y con un paladar agradable.

VINIFICACIÓN

Vendimia íntegramente manual y seleccionada para recoger solo lo mejor de nuestro viñedo. Fermentación en tino de madera de 5000 litros utilizando levaduras autóctonas seleccionadas de nuestros propios viñedos para conservar la esencia de nuestro terroir.

CRIANZA

Seis meses de crianza en la tina de roble francés sobre la lía total. Esto le va a conferir un gran volumen en boca y una complejidad aromática mayor. También en este periodo el vino llega a una estabilidad natural.

NOTAS TÉCNICAS

D.O. RUEDA

VARIEDAD: Verdejo

ALCOHOL_ 13%

pH 3,31

ACIDEZ TOTAL _ 5,5 g/l

AZUCARES RESIDUALES_ 1,8 g/l

Vinos de la familia Pita

NOTAS DEL ENÓLOGO

Amarillo pálido con reflejos verdosos pálido y brillante. En nariz, delicado y complejo, donde sobre un fondo de cítricos amargos sobresalen los característicos anisados del verdejo acompañados de un fino brioche que nos recuerda los tostados de la madera. En boca se aprecia un ataque ligero que nos conduce a una untuosidad voluptuosa bien equilibrada con una acidez fina y larga que confiere frescura al trago

EMILIO JOSE PITA
WINEMAKER



carácter propio



VINO ECOLÓGICO



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN