

Domínio de VERDERRUBÍ



AÑADA **2016**. FERMENTADO EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE Y CRIADO SOBRE LÍAS DURANTE 4 MESES/ VERDEJO 100%/ SUR DE LA DO RUEDA

VIÑEDO

Situado en la localidad de Rubí de Bracamonte (Valladolid), pueblo perteneciente a la DO Rueda. Es un terreno perfectamente adaptado a las variedades blancas, en especial a la autóctona, verdejo, debido a la capacidad de drenaje de una superficie de arena y guijarros y a la capa arcillosa situada a 50 cm de profundidad que sirve de lecho a las raíces. Esto evita las pérdidas de acidez en las últimas semanas de maduración y favorece la síntesis de precursores aromáticos.

VENDIMIA

La vendimia 2016 fue especialmente tardía. El sofocante calor del mes de agosto y la sequía provocaron una parada vegetativa en el viñedo que se vio traducida en una lenta madurez. A mediados de septiembre, empezó a llover y eso sirvió para precipitar la vendimia, que arrancó a finales de este mes. El resultado fue una cosecha de vinos peculiares y con personalidad, reflejo de un año atípico.

VINIFICACIÓN

Desde el primer momento, en la maceración pre-fermentaria y el desfangado de los mostos, la vinificación se lleva a cabo acorde al perfil analítico de cada lote procedente de las parcelas diferenciadas de nuestra propiedad, con el fin de ser respetuosos con el Terroir.

CRIANZA

4 meses sobre lías finas.

NOTAS TÉCNICAS

D.O. RUEDA

VARIEDAD: Verdejo

ALCOHOL: 13%

pH: 3,22

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l

AZUCARES RESIDUALES: 1,8 g/l

*Vinos de
la familia Pita*

NOTAS DEL ENÓLOGO

Intenso, limpio y brillante, color amarillo verdoso. En la nariz, lo primero que nos llegan son las notas de fruta de la pasión, pomelo y notas de monte bajo. Muy complejo. En boca untuoso, bien equilibrado, redondo y de final largo. Es un vino que tendrá una evolución interesante durante el 2017 en botella.

EMILIO JOSÉ PITA
ENÓLOGO



La juventud



VINO ECOLÓGICO



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN