

CARRASVIÑAS

“RUEDA VERDEJO 2019”



CATEGORÍA : BLANCO JOVEN, RUEDA VERDEJO.

CLIMATOLOGÍA: DE TIPO CONTINENTAL. EL INVIERNO FUE FRÍO CON PRECIPITACIONES ABUNDANTES EN LOS MESES INVERNALES, LA PRIMAVERA CON TEMPERATURAS MUY AGRADABLES Y ESCASAS PRECIPITACIONES Y EL VERANO CON UNA SEQUÍA PRONUNCIADA COMO ES HABITUAL EN ESTA ZONA SIENDO EN EL MES DE AGOSTO CASI INEXISTENTES CON TEMPERATURAS MUY ELEVADAS DURANTE EL DÍA Y MÁS BAJAS EN LA NOCHE.

VARIEDADES: 100% VERDEJO

ENÓLOGA: ANGELA LORENZO HERAS

VENDIMIA: TERCERA SEMANA DE SEPTIEMBRE. SE REALIZÓ DE FORMA MANUAL, Y CON SELECCIÓN DE UVA SEGÚN MADURACIÓN, GRADO, ESTADO SANITARIO Y EDAD DEL VIÑEDO. LAS UVAS SELECCIONADAS PARA ESTE VINO SON PROCEDENTES DE VIÑEDOS DE MÁS DE 25 AÑOS Y CON UN GRADO PROBABLE ENTRE 12,5 Y 13,5

ELABORACION: RECEPCIÓN DE LA UVA EN BODEGA, ESTRUJADO-DESPALILLADO Y UN PENSADO LIGERO PARA EXTRACCIÓN DE LOS MOSTOS YEMA, DESFANGADO MEDIO AYUDADO CON EL FRÍO PARA PASAR A UNA FERMENTACIÓN ALCOHOLICA A BAJA TEMPERATURA.

FERMENTACIÓN: SE PROLONGO DURANTE 25 DÍAS A UNA TEMPERATURA DE 12-13°C.

EMBOTELLADO: ENERO 2020

CATA

COLOR AMARILLO PAJIZO CON RIBETE VERDOSO, LIMPIO, BRILLANTE Y MUY ATRACTIVO.

NARIZ: POTENCIAL AROMÁTICO ALTO, DE INTENSIDAD MEDIA ALTA, DESPRENDIENDO CIERTOS AROMAS A HIERBA SECA, RECUERDOS DE FRUTA TROPICAL COMO LA PAPAYA Y PIÑA UN FONDO FLORAR CON APUNTES HERBÁCEOS, ANISADOS Y MENTOLADOS.

EN BOCA: ELEGANTE, MUY AMPLIO A LA ENTRADA, CARNOSO Y DE BUENA ESTRUCTURA, CON UN PASO FRESCO Y ACIDO EN EL QUE SE MARCA UN SUTIL CARÁCTER VARIETAL RECUPERADO AL FINAL LAS NOTAS FRUTALES.

DETALLES: VINO EMBLEMÁTICO EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA, UNO DE LOS MÁS VETERANOS CON MÁS DE 70 AÑOS DE HISTORIA EN EL MERCADO. BUQUE INSIGNIA DE LA BODEGA Y ELABORADO A PARTIR DE LOS VIÑEDOS MÁS ANTIGUOS, ALGUNOS DE ELLOS CON GARANTÍA DE SER VIÑEDOS PRE-FILOXERICOS SITUADOS EN LOCALIDADES COMO ALCAZARÉN DONDE DEBIDO A SUS TERRENOS ARENOSOS LA FILOXERA NO PUDO ACABAR CON LAS CEPAS.

GALARDONES:

WORLD WINE CHAMPIONSHIP	CHICAGO	BRONZE MEDAL
PREMIOS ZARCILLO98	PONFERRADA	ZARCILLO DE ORO
GUÍA PEÑÍN 2018		90 PUNTO
GUÍA GOURMET 2010	MEJOR BLANCO JOVEN DE ESPAÑA	
GUÍA GOURMET 2016	90 PUNTOS. CUADRO DE HONOR	
GUÍA PROENSA 2017		90 PUNTOS
MONDE SELECTION 2015 BÉLGICA		PLATA
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2016		MEDALLA DE ORO
WINE ADVOCATE ROBERT PARKER 2017		89 PUNTOS
WINE ADVOCATE ROBERT PARKER 2018		90 PUNTOS
WINE ADVOCATE ROBERT PARKER 2020		90+ PUNTOS

ANALITICA:

GRADO ALCOHÓLICO:	13,2 % VOL
ACIDEZ TOTAL(TH+):	6,1 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,20 g/l

CONSUMO: PREFERENTEMENTE DURANTE 2020 Y COMIENZO DE 2.021

PRODUCCIÓN TOTAL: 450.000 BOTELLAS

www.cachazo.com

bodegas@cachazo.com