



Organic Parcela 40

D.O. Rueda

Cépages

100 % Verdejo.

Type de vin

Vin blanc fermenté en barriques de chêne français sur lies.

Paramètres analytiques

Alcool : 13 %, Acidité : 6,22 g/l, Sucre résiduel : 1,6 g/l

Élaboration

100 % Verdejo biologique issu de vieilles vignes de la parcelle n°40 (culture biologique), située dans la partie haute et caillouteuse du village de La Seca. Le moût subit une macération à froid avec les peaux pendant 8 heures à 7 °C, afin d'intensifier les arômes caractéristiques du Verdejo. La fermentation est conduite à une température comprise entre 14 et 16 °C, ce qui permet de préserver et de renforcer l'expression unique de ce cépage. Après la fermentation, le vin reste en contact avec les lies fines en cuves inox, ce qui renforce sa structure en apportant des acides gras et une sensation plus ample et glycérique en bouche. Un bâtonnage est réalisé tous les 7 jours.

Les raisins utilisés pour l'élaboration de ce vin proviennent de vignobles situés à proximité des villages de Serrada et de Rueda, au cœur de cette région emblématique des vins blancs, considérée comme la zone la plus qualitative de l'appellation Rueda. Parmi les 80 hectares, seuls les meilleurs vignobles et raisins issus de sols pauvres, caillouteux et bien drainés ont été sélectionnés.

Note de dégustation

Robe jaune paille très brillante.

Nez frais, fin et aromatique, avec des notes de fruits tropicaux suivies de melon, accompagnées de nuances minérales et florales.

Bouche dotée d'une acidité irréprochable, avec profondeur et volume, évoluant vers une finale longue et agréable.

Accords mets et vins

Plats de poissons et de fruits de mer, avec ou sans sauce, riz et pâtes.

