



Rueda Parcela 22-66

D.O. Rueda

Cépages

100% Verdejo.

Type de vin

Vin blanc fermenté en barrique de chêne français sur lies.

Paramètres analytiques

Alcool : 13,5 %, Acidité : 5,48 g/l, Sucre résiduel : 1,7 g/l

Élaboration

100% Verdejo de vieilles vignes, situées dans la partie haute et caillouteuse de La Seca, parcelles #22 et #66. La région de La Seca est largement considérée comme la zone premium de la DO Rueda.

Le moût est macéré à froid avec les peaux pendant 8 heures à 7°C pour renforcer les arômes caractéristiques du Verdejo. La fermentation se déroule à 14-16°C pour préserver et intensifier le caractère unique du cépage. Ensuite, le vin reste en contact avec ses lies fines pour renforcer sa structure, apportant des acides gras et des sensations plus larges et glycériques en bouche.

Entre 5 % et 10 % du vin vieillit sur lies en barriques neuves de chêne français pendant 3 à 4 mois pour gagner en structure et en intensité. Parmi les 80 hectares contrôlés par Bodegas Val de Vid, les meilleures parcelles sur sols pauvres et bien drainés ont été sélectionnées.

Note de dégustation

Robe : Jaune paille brillant.

Nez : Frais, avec de subtils arômes tropicaux, notes florales, fruits tels que le melon, nuances minérales et grande intensité.

Bouche : Ronde, avec prédominance de fruits tropicaux et notes d'agrumes. Acidité parfaitement équilibrée, profondeur et volume importants, finale large et persistante.

Accords mets et vins

Poissons blancs et gras, plats de pâtes ou de riz, ainsi que viandes blanches.

Prix

- 92 Pts. Vinous - 2025 (USA)
- 92 Pts. IWC - 2025 (UK)
- MundusVini Gold - 2025 (Germany)
- 91 Pts. Tim Atkin - 2022 (UK)