



Rueda Parcela 22-66

D.O. Rueda

Variedades
100% Verdejo.

Tipo de vino
Vino blanco fermentado en barrica de roble francés sobre sus lías.

Parámetros analíticos
Alcohol: 13,5 %, Acidez: 5,48 g/l, Azúcar Residual: 1,7 g/l

Elaboración
100% Verdejo de viñedo viejo, de la parte alta y pedregosa de La Seca, concretamente de las parcelas #22 y #66. La comarca de La Seca es ampliamente considerada como la zona premium de la denominación Rueda. El mosto se macera en frío con las pieles durante 8 horas a 7°C, potenciando los aromas característicos del Verdejo. La fermentación se realiza a 14-16°C, ayudando a mantener e intensificar el carácter único de la variedad. Posteriormente, el vino se mantiene en contacto con las lías finas para reforzar su estructura, aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca. Entre un 5% y 10% (dependiendo de la añada) del vino envejece sobre lías en barricas de roble francés nuevo durante 3-4 meses para ganar estructura e intensidad. De las 80 hectáreas de viñedo controladas por Bodegas Val de Vid, se han seleccionado las mejores parcelas en suelos pobres con buen drenaje.

Nota de cata
Color: Amarillo paja brillante.
Nariz: Fresca, con sutiles aromas tropicales, notas florales, frutas como melón, matices minerales y gran intensidad.
Boca: Redondo, con predominio de frutas tropicales y notas cítricas. Acidez impecablemente equilibrada, gran profundidad y volumen, con un final amplio y persistente.

Maridaje
Pescados blancos y azules, platos de pasta o arroces, así como carnes blancas.



Premios

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