

Val de Vid - Rueda Verdejo 2018

Bodega: Bodegas Val de Vid

D.O. RUEDA

Añada: 2.018

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Variedad de uva y elaboración: Verdejo 100% procedente de viñedos de más de 29 años de edad.



Vendimia: La vendimia en Bodegas Val de Vid comenzó el 20 de septiembre y finalizó el 16 de Octubre. Se programa la vendimia en función de la maduración de cada una de las parcelas, esta, es rápida y nocturna, rápida gracias a las máquinas de vendimiar, nocturna para evitar altas temperaturas y oxidaciones.

La uva se ha recogido en excelentes condiciones de sanidad. Las abundantes lluvias primaverales nos han hecho regresar a producciones y fechas de vendimia más normales, haciéndonos olvidar la dramática añada 2017. El exceso de agua en primavera nos ha obligado a estar más pendientes de la viña. Pero las buenas condiciones meteorológicas bajo las que se ha desarrollado la vendimia, garantizan que los vinos elaborados en esta campaña sean de una calidad extraordinaria, obteniendo unos verdejos muy aromáticos, equilibrados y de un color muy atractivo.

La rapidez de la vendimia y la selección de parcelas se consiguen gracias a las máquinas de vendimiar, las cuales permiten recolectar cada día aquellos viñedos que han alcanzado los parámetros ideales. La vendimia se realiza por la noche con el fin de evitar las oxidaciones en los mostos que provoca la luz solar así como para aprovechar las frescas temperaturas nocturnas que permiten la entrada de la uva más fría en la bodega, ayudando con ello a una mejor calidad de los vinos y a un importante ahorro energético.

Elaboración: La variedad Verdejo es autóctona de la zona, aportando una nota diferenciadora y exclusiva a los vinos de la denominación de origen. Se analiza mediante muestreos en el viñedo el momento justo de vendimia, para obtener un perfecto equilibrio de los componentes de la uva.

Se realiza una maceración pelicular del mosto con los hollejos de 6-12 horas de duración y una temperatura de 4º-6ºC. Con dicha maceración se consigue una mayor extracción del carácter varietal, así como potenciar las sensaciones en boca.

El desfangado es largo, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto. Incrementando la aportación de aromas afrutados.

La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas, 11º-14ºC, lo que ayuda a mantener e intensificar el carácter varietal y con una duración de 8 a 12 días.

Después de la fermentación los vinos se mantienen un periodo de tiempo en contacto con las lías finas, para potenciar las características estructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas.