

Esta joven bodega fue creada en 1996 en el corazón de la D.O. Rueda. El río Duero atraviesa la esquina noroeste de Rueda y varios de sus afluentes proporcionan las condiciones ambientales y de suelo ideales para la viticultura. La región goza de veranos con días secos y calurosos y noches frescas que dan como resultado uvas con niveles perfectamente equilibrados de azúcar y acidez. En la actualidad, Bodegas Eylo posee 20 hectáreas de viñedos en La Seca, en el corazón de la comarca de Rueda, plantadas exclusivamente con la

variedad Verdejo. La bodega controla otras 60 hectáreas de Verdejo y Viura a través de una estrecha relación con varios productores. Las instalaciones de vinificación de Eylo están ubicadas a pocos kilómetros de distancia, en la localidad de Serrada, cerca Valladolid. Utilizando las últimas tecnologías, combinadas con métodos de vinificación tradicionales, producen vinos blancos con sabor único, un toque afrutado y un excelente nivel de acidez.

### VENDIMIA

Invierno cálido dando paso a un verano seco. Muy buena calidad de la uva con un descenso medio de la producción muy marcado, debido inicialmente (primavera) al temporal Filomena, que provocó heladas y alguna granizada y posteriormente a las lluvias y algunas granizadas de finales de agosto y principios de septiembre. Aun así, estas condiciones ayudaron a aumentar la calidad de la uva, obteniendo una maduración óptima.

### VINIFICACIÓN

100 % verdejo de viña vieja. El mosto macera en frío con los hollejos durante 8 horas a 7 °C, potenciando así los aromas característicos del verdejo. La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 °C, lo que ayuda a mantener e intensificar el sabor único de esta variedad. Tras la fermentación, el vino se mantiene en contacto con las lías finas, que refuerzan su estructura aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Color amarillo pajizo de intensidad media con profundos reflejos verdosos. Brillante y limpio.  
**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.  
**Boca:** Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.  
**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

### DATOS TECNICOS

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Varietales                       | 100% Verdejo     |
| Edad Viña                        | 40 años de media |
| Temperatura Fermentado           | 16°C             |
| Tiempo en botella                | Mínimo 6 Meses   |
| Contenido de Alcohol (vol)       | 13%              |
| Total Acidez (gr/l)              | 5,24g/L          |
| pH                               | 3.64             |
| Libre de SO2 (MG/L)              | 28mg/l           |
| Azúcal Residual (GR/L)           | 2,21g/L          |
| Temperatura sugerida para servir | 12/16 °C         |
| Vinicultor                       | Ramiro Carbajo   |

### PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2022  
 Spain