

Condessa Eylo

D.O. Rueda

Verdejo 2022

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

La vendimia 2022 en la DO Rueda ha sido la más larga de toda su historia, ya que comenzó la madrugada del martes 16 de agosto, antes de lo registrado en todos los registros históricos, y concluyó más de dos meses después, en la semana del 17 de octubre, con más kilos de los que pronosticó la extrema sequía de este año. Una añada bastante complicada en comparación con los últimos años. Se trata de un caso un tanto atípico, destacando el incremento de kilos recogidos, siendo la mayor añada con un crecimiento importante respecto a la añada 2021, en la que se recogieron 122 millones de kilos. Aunque parecía que la vendimia estuvo muy condicionada por la extrema sequía y la falta de agua, las lluvias registradas los días 28 y 29 de septiembre en toda la zona de Rueda dejaron unos 10 o 20 litros y favorecieron que los racimos cogieran algo más de peso en su final fase. Desde el punto de vista sanitario, la cosecha 2022 ha sido muy buena debido a la excelente calidad de la uva, que no ha presentado problemas de humedad ni hongos, que son los que más afectan a la calidad final. Se trata de una añada con un gran potencial desde el punto de vista cualitativo.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Verdejo
Edad Viña	40 años de media
Temperatura de Fermentación	16°C
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13%
Total Acidez (gr/l)	6,2 g/L
pH	3,64
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1 g/L
Temperatura sugerida para servir	12/16 °C
Vinicultor	Ramiro Carbajo



MUNDUSVINI
GOLD - 2023
Germany



JAMES SUCKLING
- 2023 USA



CONCOURSE
MONDIAL DE
BRUXELLES
- 2023



DECANTER WINE
AWARDS BRONZE
- 2023 UK