

Condessa Eylo

D.O. Rueda

Verdejo 2023

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

2023 ha sido un año marcado por las importantes olas de calor de los meses de julio y agosto, y sobre todo durante la última semana de Agosto con temperaturas de más de 40 grados, que hicieron que las plantas detuviesen su proceso de maduración. Esto hizo que fuera una vendimia lenta y parcelada para conseguir la correcta maduración en azúcares. Este año los vinos serán muy equilibrados en acidez y ph, más frutales y frescos, con menos grado que otros años debido a ese calor excesivo y a las repentinas lluvias que obligaron a vendimiar un poco antes. Ahora queda mucho trabajo en bodega para lograr los equilibrios deseados, pero sabemos ya que la añada 2023 en la DO Rueda ofrecerá de nuevo vinos excelentes

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

Eylo



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 |



INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
SILVER - 2024 UK