

# Condessa Eylo

D.O. Rueda

## Rueda 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

La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 °C, lo que ayuda a mantener e intensificar los sabores característicos de la 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:** Limpio, de color amarillo pajizo brillante, con matices verdosos.  
**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	85% Verdejo, 15% Viura
Edad Viña	25-30 Años (Verdejo), 50 Años (Viura)
Temperatura de Fermentación	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	13 Días
Contenido de Alcohol (vol)	13% vol
Total Acidez (gr/l)	6,3 g/L
pH	3,00
Libre de SO2 (MG/L)	29mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1 g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	Ramiro Carbajo



JAMES SUCKLING  
- 2023 USA



CONCOURSE  
MONDIAL DE  
BRUXELLES