Condesa Eylo

D.O. Rueda

Rueda 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 azucares. 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

La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 ºC, 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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Eylo

Datos tecnicos

Varietales	85% Verdejo, 15% Viura
Edad Viña	25-30 Años (Verdejo), 50 Años (Viura)
Temperatura de Fermentación	14-16ºC
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	10-12ºC
Vinicultor	Ramiro Carbajo

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE SILVER - 2024 UK