

# R&G Rolland Galarreta

D.O. Rueda

## R&G Rueda 2019

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con vinicultores de 15 países distintos y ha ejercido una gran influencia en numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1995, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

### Vendimia

Año caluroso, como es habitual, pero con una gran diferencia respecto a los dos años anteriores. Este año ha llovido cuando tenía que llover, no en el volumen de precipitación deseable sino en los momentos decisivos para aliviar el estrés de las vides. La vendimia se inició de acuerdo a los índices de madurez de cada parcela, buscando siempre ese difícil equilibrio entre acidez y PH, madurez fenólica y azucarera. Su desarrollo ha estado marcado en todo momento por el excelente estado sanitario de la uva y el intercambio térmico noche-día. Esto permitió una óptima maduración del fruto, llegando como no se lograba desde hace años a niveles de maduración de 13,5% vol. Esto sumado a la calidad, complejidad y estructura de los vinos.

### Vinificación

100% Verdejo de viñedo viejo, de la parte alta y pedregosa de La Seca (pueblo), en concreto 2 parcelas de viñedo específicas - parcelas #22 y #66. El mosto se macera en frío con las pieles durante ocho horas a 7° C, potenciando los aromas característicos del Verdejo. Fermentación tiene lugar a 14-16°C, lo que ayuda a mantener e intensificar el sabor único de la variedad. Posteriormente, el vino se mantiene en contacto con el lías finas para reforzar su estructura aportando ácidos grasos y más amplios y glicerina como sensaciones en el paladar.

### Envejecimiento

La comarca de La Seca es ampliamente considerada la zona premium en la denominación Rueda. Entre 5% y 10% (dependiendo de la añada) del vino envejece sobre lías en roble francés nuevo durante un par de semanas para ganar estructura e intensidad. De las 80 hectáreas que posee y controla Bodegas Val de Vid, hemos seleccionado algunos de los mejores viñedos y uvas que crecen en suelos pobres con buen drenaje.

### Notas de cata

**Color:** Color amarillo paja brillante.

**Nariz:** Una nariz fresca con sutiles aromas tropicales. Con toques florales, frutas como el melón, matices minerales y con una gran intensidad.

**Boca:** Redondo en boca, con predominio de frutas tropicales y notas cítricas. Muestra una acidez impecablemente equilibrada, profundidad excepcional y volumen, dando paso a un persistente y amplio final.

**Maridaje:** pescados blancos y azules, platos de pasta o arroces, así como carnes blancas

ARAEX  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Verdejo
Edad Viña	40 años
Viñedos	Suelos pedregosos en la zona de Serrada - La Seca
Temperatura Fermentado	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	19 days
Composición Barrica	Francés, nuevo
Tiempo en Barrica	3-4 meses (el 10% del vino)
Tiempo en botella	10 meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5%
Total Acidez (gr/l)	5,48 gr/L
pH	3,41
Libre de SO2 (MG/L)	19
Total Sulphites (mg/L)	86
Azúcal Residual (GR/L)	1,7 gr / L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	Michel Rolland.



IWC - 2022 UK



JAMES SUCKLING  
- 2021 USA