

# R&G Rolland Galarreta

*D.O. Rueda*

## Rueda Organic - Parcela 68 2023

*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 han seleccionado los mejores viñedos en las principales DO de España para crear una colección extraordinaria de los mejores terroirs del país*

### Vendimia

2023 ha sido un año marcado por las importantes olas de calor de los meses de julio y agosto. 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. La añada 2023 en la DO Rueda ofrecerá de nuevo vinos excelentes

### Vinificación

100 % verdejo ecológico de viña vieja procedente de la parcela núm. 68 (cultivo ecológico), en la parte alta y pedregosa del pueblo de La Seca. 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.

### Envejecimiento

Tras la fermentación, el vino se mantiene en contacto con las lías finas en depósitos de acero inoxidable, lo cual refuerza su estructura aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca. El vino se remueve mediante bâtonnage cada 7 días. La uva utilizada para elaborar este vino procede de viñedos ubicados cerca de los pueblos de Serrada y Rueda, en el corazón de esta región de vino blanco, en el área ampliamente considerada como la más exquisita de la denominación Rueda. De las 80 hectáreas, hemos seleccionado algunos de los mejores viñedos y uvas que crecen en suelos pobres, pedregosos y con buen drenaje.

### Notas de cata

**Color:** Color amarillo pajizo muy brillante.

**Nariz:** En nariz es fresco, fino y aromático, con notas de frutas tropicales seguidas de melón y matices minerales y florales. Complejo e intenso.

**Boca:** Fresco y redondo, con toques de frutas tropicales y cítricos. Impecable acidez, profundidad y volumen, dejando paso a un final largo y agradable.

**Maridaje:** Platos de pescado y marisco, con o sin salsa, arroces, pasta y carne de ave, así como quesos fuertes.

AR A E X  
*Grands*  
Spanish Fine Wines



### Datos técnicos

Varietales	100% Verdejo
Edad Viña	40 años de promedio.
Viñedos	Zonas altas y pedregosas de La Seca en Serrada, de la parcela núm. 68, de cultivo ecológico.
Temperatura de Fermentación	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	19 días
Composición Barrica	Roble francés nuevo.
Tiempo en Barrica	3-4 meses (de 5 % a 10 % del vino).
Tiempo en botella	Mínimo 10 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13% vol
Total Acidez (gr/l)	6,22 g/L
pH	3,22
Libre de SO2 (MG/L)	13 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	89 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-11°C
Vinicultor	Michel Rolland.