Val de Vid

D.O. Rueda

Verdejo 2022

Cuando José Antonio Merayo pudo hacer realidad el sueño de tener su propia bodega, la elección de la D.O. Rueda no fue arbitraria. El río Duero atraviesa la esquina noroeste de la región y varios afluentes se ramifican hacia el río para formar suelos perfectos para el cultivo de la vid. La región, ubicada entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, se compone de planas lomas que soportan inviernos muy largos y fríos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos secos y calurosos, solo alterados por algunas tormentas. El factor climático obliga a las vides a buscar a gran profundidad los recursos hídricos necesarios. Este esfuerzo se traduce en uvas con niveles perfectamente equilibrados de azúcar y acidez. Actualmente, Val de Vid posee 20 hectáreas de viñedo y controla otras 60 hectáreas en la zona de La Seca, en el corazón de Rueda, que se plantan exclusivamente con la variedad Verdejo. Utilizando la última tecnología combinada con métodos de vinificación tradicionales, la bodega produce vinos blancos de calidad excepcional y una expresión singular de su suelo y clima.

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

100 % verdejo de viña vieja. El mosto macera en frío con los hollejos durante 8 horas a 7 ºC, potenciando así los aromas característicos del verdejo. La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 ºC, lo que ayuda a mantener e intensificar el sabor único de esta variedad. A continuación, con el fin de adquirir estructura y potencial de crianza, el vino se almacena en contacto con las lías finas, que refuerzan su estructura aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca. Esto lo convierte en un vino más elegante y gastronómico.

Notas de cata

Color: Color amarillo pajizo de intensidad media con profundos reflejos verdosos. Brillante y limpio.
Nariz: Ofrece intensos aromas de fruta blanca, pero predominan las notas de fruta tropical. Toques herbáceos (hinojo), ecos balsámicos y un marcado fondo anisado con que emerge con notas de flores blancas.
Boca: Fresco, elegante y suave, bien estructurado. Sabroso, aromático y de fácil entrada en boca. Final complejo y persistente con agradables toques amargos, como es típico de esta variedad. Entrada en boca inusualmente buena gracias a la crianza sobre lías.
Maridaje: Perfecto para acompañar arroces, pescado ahumado, marinado o asado, así como marisco, sushi, ensaladas, pasta con salsa a base de nata y carne de ave, con o sin salsa.

Datos tecnicos

Varietales	100% Verdejo.
Edad Viña	25-30 Años
Temperatura Fermenado	14-16ºC
Período de Fermentación y Maceración	15-20 Días
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	6,2 g/L
pH	3.2
Libre de SO2 (MG/L)	29 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	< 2 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10ºC
Vinicultor	José Antonio Merayo.

MUNDUSVINI SILVER - 2023 Germany

MUNDUSVINI SILVER - 2023 Germany

91 POINTS GUÍA PEÑÍN - 2023 Spain

IWC - 2023 UK