

Val de Vid

D.O. Rueda

Verdejo 2024

Quando 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 añada 2024 se ha caracterizado por un invierno y una primavera lluviosos, con temperaturas altas. Esto ha permitido una maduración más lenta y progresiva en nuestros viñedos, encontrando en los mostos un equilibrio más favorable entre acidez y PH, obteniendo vinos frescos en nariz, con notas frutales y caracteres florales.

Vinificación

100 % verdejo de viña vieja. 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. 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

VAL DE VID




Datos técnicos

Varietales	100% Verdejo.
Edad Viña	25-30 Años
Temperatura de Fermentación	14-16°C
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
Azúcar Residual (GR/L)	< 2 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	José Antonio Merayo.