

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 añada 2020 finalizó con 112,7 millones de kilos de uva cosechados. Surgieron novedades, como el primer año de elaboración del "Gran Vino de Rueda", una nueva categoría procedente de viñedos de más de 30 años. El 28 de agosto comenzó la vendimia del Verdejo. La campaña se desarrolló con calma, las uvas entraron en bodega en óptimas condiciones y fueron recolectadas por los índices de madurez buscando el equilibrio entre grado y acidez. En este año de pandemia se han aplicado medidas de seguridad para minimizar los riesgos de contagio. La calidad es excelente, vinos de gran intensidad aromática y con buena estructura en boca. Un equilibrio entre acidez y grado alcohólico promete vinos con una mayor longevidad.

VINIFICACIÓN

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

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante otros 4 meses, seguidos de una crianza en botella de entre 6 y 8 meses antes del lanzamiento al mercado.



NOTAS DE CATA

Color: Limpio, de color amarillo pajizo brillante, con matices verdosos.

Nariz: Aromas a naranjas recién peladas y a frutas blancas y tropicales (pera, plátano).

Boca: Denso, con una gran sensación en boca, rico y fresco, con sabores de frutas blancas (pera) y un toque de ralladura de naranja. Final largo y agradable.

Maridaje: Este acompaña bien todo tipo de marisco, pescados (también ahumados) y sushi. También ensaladas elaboradas, pasta y arroces, así como carne de ave.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% old vine Verdejo.
Edad Viña	35 años de media
Viñedos	Zonas altas pedregosas de La Seca en Serrada.
Temperatura Fermentado	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble francés
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	4 Meses
Tiempo en botella	Mínimo 6-8 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,22 g/L
pH	3,64
Libre de SO2 (MG/L)	28 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<2 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	José Antonio Merayo.

PREMIOS



IWC - 2022 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain