

Val de Vid

D.O. Rueda

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Verdejo Barrica 2021

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

Invierno cálido dando paso a un verano seco. Muy buena calidad de la uva con un descenso medio de la producción muy marcado, debido inicialmente (primavera) al temporal Filomena, que provocó heladas y alguna granizada y posteriormente a las lluvias y algunas granizadas de finales de agosto y principios de septiembre. Aun así, estas condiciones ayudaron a aumentar la calidad de la uva, obteniendo una maduración óptima.

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 6 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 técnicos

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	6 Meses
Tiempo en botella	Mínimo 6-8 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,8 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,78 g/L
pH	3,43
Libre de SO2 (MG/L)	18 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	69 mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	< 2 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	José Antonio Merayo.



GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain



DECANTER - 2023
UK



JAMES SUCKLING
- 2023 USA



IWC - 2023 UK