

Val de Vid

D.O. Rueda

Verdejo Barrica 2023

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

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

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

VAL DE VID



Datos técnicos

Varietales	100% old vine Verdejo.
Edad Viña	35 años de media
Viñedos	Zonas altas pedregosas de La Seca en Serrada.
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	< 2 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	José Antonio Merayo.