

# Val de Vid

D.O. Rueda

## Verdejo Organic 2020

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

Verdejo 100 % ecológico de viñas viejas de La Seca. 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 de hinojo, ecos balsámicos y un fondo anisado junto con notas de flores.

**Boca:** Fresco, elegante y suave, pero bien estructurado. Sabroso, aromático y de fácil entrada en boca. Final complejo y persistente con un ligero toque amargo, como es típico de esta variedad.

**Maridaje:** Perfecto para acompañar arroces elaborados, todo tipo de pescado (también ahumado), ensaladas, pasta con salsa a base de nata y carne de ave, con o sin salsa.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Organic Verdejo.
Edad Viña	25 años.
Temperatura Fermentado	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	16-20 días.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,36 g/L
pH	3,25
Libre de SO2 (MG/L)	27 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	< 2 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	José Antonio Merayo.