

Val de Vid

D.O. Rueda

Verdejo Organic 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, y sobre todo durante la última semana de Agosto con temperaturas de más de 40 grados, que hicieron que las plantas detuviesen su proceso de maduración. 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. Ahora queda mucho trabajo en bodega para lograr los equilibrios deseados, pero sabemos ya que la añada 2023 en la DO Rueda ofrecerá de nuevo vinos excelentes

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.

Envejecimiento

null

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

VAL DE VID



Datos técnicos

Varietales	100% Organic Verdejo.
Edad Viña	25 años.
Viñedos	Organic vineyards in Serrada
Temperatura de Fermentación	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	16-20 días.
Contenido de Alcohol (vol)	12% vol
Total Acidez (gr/l)	5,9 g/L
pH	3.48
Libre de SO2 (MG/L)	27 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	78
Azúcar Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	José Antonio Merayo.