

GRANZA ECO VERDEJO 2015

D.O. RUEDA



La añada 2015

Este año hemos asistido, en la DO Rueda, a una vendimia temprana, la uva ha madurado antes de tiempo, debido a que la escasez de lluvias ha generado un estrés hídrico, y a las altas temperaturas alcanzadas. Estas condiciones, han provocado un engordamiento menor de la fruta, con un menor peso, motivo por el que se ha dado una merma en la producción respecto al año anterior.

El vino

Amarillo paja pálido con ribete limón. Limpio y brillante. Franco, intenso y muy complejo, aromas de frutos tropicales; kiwi, piña, maracuyá..., elegantes florales de lavanda e hinojo, con fondo cítrico de pomelo. Excelente equilibrio entre una medida acidez y una estructura que nuevamente sugiere aromas cítricos y frutas tropicales, final largo, voluminoso y muy fresco.

Formato 750ml,

Origen del vino

Nombre del viñedo Carralancha
Localidad Pozaldez
Superficie 6 ha
Formación espaldera
Textura del suelo franco arcillosa
Tipo de elaboración tradicional en blanco - ecológico
Altitud 760 m
Producción/ha 6.000 kg/ha
Orientación de la espaldera N-S, 15% inclinación oeste
Pendiente 0-5%

Vendimia y envejecimiento

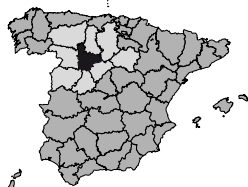
Variedad 100% Verdejo
Vendimia Septiembre
Primera vendimia 2015
Botellas producidas 36.000
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable

Datos analíticos

Alcohol 13,37 %
Azúcar residual 1,20 g/l
Acidez 5.25 g/l
Extracto seco 19,1 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 6-8°C



PRODUCTOR
Bodega Matarromera, S.L. (1988)
Enólogo: Alberto Gómez
D.O. Rueda - España

www.bodegamatarromera.es
matarrromera@matarrromera.es



#GranzaEcológico   