



FINCA MONTEPEDROSO

Finca Montepedroso 2018

VIÑEDO: Finca Montepedroso

VARIEDAD: 100% Verdejo

D.O.: Rueda

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2019

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 36 días.

ENVEJECIMIENTO: Cinco meses sobre lías con removido semanal.

INFORME COSECHA

2018 ha sido un año muy lluvioso en Rueda, esas lluvias remitieron a finales de verano y principios del otoño lo que nos permitió disfrutar de un tiempo seco y sin excesivo calor, y nos llevaron a una vendimia de excelente estado sanitario y de maduración de las uvas.

En cuanto a calidad, será para nosotros una añada excepcional, con vinos de mucha concentración y expresión varietal cargados de la complejidad característica de Finca Montepedroso.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cascara de almendra verde, anís y las de frutas frescas (lichi, pomelo, manzana verde). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales.

Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

Maridaje:

Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.



@F_Montepedroso



/FincaMontePedroso

www.fincamontepedroso.com

www.entrevinosypagos.com