



FINCA MONTEPEDROSO

Montepedroso Enoteca 2019



VIÑEDO: Finca Montepedroso

VARIEDAD: 100% Verdejo

D.O.: Rueda

CATEGORÍA: Verdejo

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L. Tárrica

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Diciembre 2020

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 35 días.

ENVEJECIMIENTO: Catorce meses sobre lías en huevo de hormigón .

INFORME COSECHA

Tras un año extraordinariamente seco 2019 ha sido uno de esos pocos años en los que nos hemos visto obligados a usar nuestro sistema de riego, (como ocurrió en el año 2012), eso nos ha permitido obtener una uva equilibrada, fresca, llena de matices aunque con rendimientos por ha. mas bajos. Los vinos como corresponde a una añada seca serán concentrados, cargados de matices y de gran capacidad de guarda.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

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

Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de hinojo, cascara de nuez, anís y recuerdos de heno recién cortado; toques de humo e incienso mezclados con notas minerales muy elegantes.

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 mineral, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa, destacando los recuerdos de incienso y humo.

Maridaje:

Pescados a la brasa y al horno, rodaballo, besugo, merluza. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas a la parrilla.



@F_Montepedroso



/FincaMontePedroso

www.fincamontepedroso.com

www.entrevinosypagos.com