



VINOS DEL PASEANTE



# LA CHARLA

## 2013

*Las amapolas al viento parecen girarse hacia los lirios, comentando la generosa primavera en el altiplano de Rueda. Sobre la tierra pedregosa se extiende un mar de viñedos de Verdejo. Tersas, doradas, sus uvas ofrecen la armonía del aroma a fruta madura, y ligeras notas de frescor verde anisado.*

En el corazón de Castilla a lo largo del margen izquierdo del río Duero se extiende un paisaje vitícola, Rueda, que se remonta al siglo XI. Desde entonces hasta hoy, el cuidado de la vid y la elaboración de vino han dotado a esta tierra de una cultura y tradición únicas. La uva Verdejo es su bandera. Antiguas iglesias mudéjares, conventos, monasterios, castillos-fortalezas muestran la importancia político-económica de esta región en épocas anteriores, especialmente bajo la figura de Isabel La Católica.

### **Región de elaboración:**

Denominación de Origen Rueda

### **Variedades:**

Verdejo

### **Análisis:**

Grado alcohólico: 12,5°

### **Viticultura:**

La viña en vaso sobre suelos pardos, pedregosos son el paisaje tradicional en la zona de Rueda; en buena convivencia con nuevos viñedos en espaldera, mostrando un equilibrio de tradición y modernidad.

### **Vinificación:**

La uva se vendimia con todo el mimo para no perder su fragancia. Separamos el raspón de la uva y maceramos unas horas las bayas para liberar los evocadores aromas contenidos en la piel de la uva y recogerlos en el mosto. El mosto fermenta a baja temperatura (14°C) revelando lentamente la expresión aromática de esta variedad.

El vino permanece con las lías de las levaduras de la fermentación durante dos meses enriqueciéndose con el contacto y aumentando su impronta en el paso por boca.

### **Características sensoriales:**

Expresivo aroma de fruta blanca -pera o melón-, acompañados de carácter tropical -maracuyá, mango- y ligeras notas de frescor verde-anisado. Entrada suave y fresca, con un paso por boca untuoso que se equilibra con una acidez bien integrada y un final persistente.

### **Maridaje:**

Este vino blanco armoniza perfectamente con cremas, ensaladas, verduras salteadas, entrantes, pescados y mariscos, ahumados, carne blanca, legumbres y pasta o arroces.

### **Consejos del Enólogo:**

Consumir a temperatura entre 8 y 10°C. No recomendamos servir este vino demasiado frío, pues no se apreciarían correctamente sus características sensoriales.

### **Periodo óptimo de consumo:**

Consumir preferentemente durante su primer año, aunque se disfruta también en el siguiente.