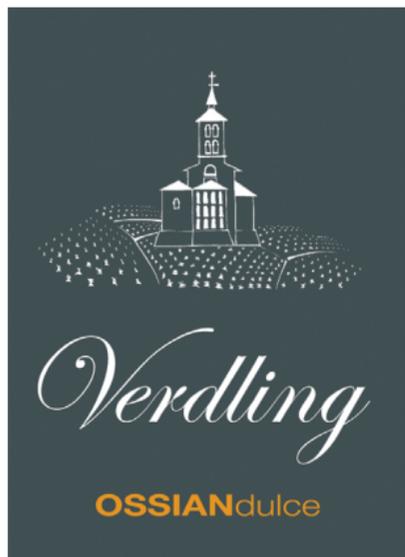


A vertical banner on the left side of the page features a silhouette of a grapevine with clusters of grapes against a warm, orange and yellow sunset sky. The sun is partially obscured by the leaves and branches of the vine.

# VERDLING DULCE 2013

**año CLIMÁTICO** ■ El invierno fue moderado y sobre todo muy lluvioso. Las suaves temperaturas de finales de abril llevaron a la brotación a principios de mayo. Una helada severa a finales de abril redujo muy significativamente la cosecha. Las temperaturas subieron y la viña se desarrolló, pero manteniendo el retraso del ciclo. Julio y agosto fueron cálidos, pero con noches frías. Lluvias abundantes en septiembre con noches de temperaturas altas favorecieron el desarrollo de enfermedades en la vid lo que redujo aún más la cosecha. La vendimia comenzó en octubre con una maduración adecuada de los racimos. Nuestra vendimia fue muy selectiva, como consecuencia de las irregularidades del año climático, de modo que la uva que fue entrando en bodega lo hizo en su momento óptimo.



**Las uvas** ■ 100% Verdejo, de viñas viejas prefiloxéricas, en pie franco. Uva procedente de una parcela con suelo de cascajo y arena, muy fresca, con una altitud superior a 900 metros.

**La elaboración** ■ Vendimia manual en cajas de 15 kg. Cosecha temprana, fundamental para mantener una buena acidez natural en las uvas. Inspección rigurosa en mesa de selección. despallado y prensado en prensa hidráulica horizontal.

Fermentación larga a baja temperatura con las propias levaduras autóctonas del mosto sometido a un desfangado severo y, por tanto, baja turbidez. Embotellado en abril de 2014.

#### **conservación y guarda**

El vino necesita reposar durante 48 h después de su traslado. Conservar tumbadas las botellas en un lugar entre 14° y 16° C, sin cambios bruscos de temperatura. Se recomienda degustar a una temperatura entre 4° y 6° C.

Verdling Dulce es un sueño hecho realidad gracias a la colaboración de Nik Weis, elaborador en Mosela.