



VERDLING DULCE 2011

año CLIMÁTICO ■ Tuvimos un invierno muy frío, con lluvias abundantes y algunos días de nieve. En marzo se inició el ascenso de las temperaturas, llegando a los 20 grados en abril y determinando la brotación de las viñas. Afortunadamente no hubo heladas significativas y el desarrollo fue homogéneo.

Mayo fue inestable y junio muy cálido de modo que las plantas llegaron a la floración con cierto adelanto. En verano el tiempo fue muy seco, siendo julio menos cálido que agosto. A partir del 1 de septiembre se instaló una ola de calor que nos obligó a una vendimia temprana, pero con excelente calidad sanitaria de las uvas.



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

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. Despalillado 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 marzo de 2012.

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.