

SILBÓN VERDEJO 2017

BLANCO D.O. RUEDA

Nota de cata

Amarillo limón con toques de Arbecuina, reluciente y limpio. Muy complejo, explosivo, fresco y elegante. Notas cítricas, varietales con fondo a macedonia de melocotón y pera. Fresco, elegante y goloso de buena acidez. Final un poco amargo que le vendrá bien la botella.

El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río

Bodega

Elaboramos en instalaciones alquiladas, con nuestros depósitos.

Información técnica

Nombre del vino y cosecha:

Silbón 2017.

Zona o denominación de origen:

D.O. Rueda.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

8.000 botellas.

Viticultura:

Se elabora este vino con la variedad Verdejo, procedente de un viñedo controlado de 24 años, en formación de espaldera, situado en el término municipal de Rueda (Valladolid). Altitud de 761 m.

2017, Añada difícil, las heladas, dos, de finales de abril y primeros de mayo, junto con el granizo, así como la acuciante sequía, han sido los factores que condicionarán el trabajo de enólogos y viticultores.

Suelo:

De terreno cascajoso con textura arenolimososa, de buena aireación y drenaje.

Edad del viñedo:

25 años.

Conducción del viñedo:

Espaldera.

Vendimia:

Día 4 de Septiembre, en cajas de 15 kg.

Variedad:

Verdejo.

Embalaje

Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

Maceración pre-fermentativa

Duración:

6 horas a 3^oc.

Fermentación alcohólica

Duración:

24 días.

Temperatura:

12^oc.

Fermentación maloláctica

No se realiza.

Crianza en depósito.

Sobre lías en suspensión durante tres meses.

Análisis:

Contenido alcohólico:

13% vol.

Acidez total:

5,7 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<2g/litro.

Ph:

3,4.

Clarificación:

Natural con frío.

Filtrado

0,45 micras al embotellar.

