



# SILBÓN VERDEJO 2018

## BLANCO D.O. RUEDA

### NOTA DE CATA

Color «verde que te quiero verde» brillante. Nariz fresca y afrutada, melocotón maduro, también atractivos tropicales. Boca potente y plena, chispeante, equilibrado y largo recuerdo de buenas sensaciones. Vino sin complejos.

### El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río

### BODEGA

Elaboramos en instalaciones alquiladas, con nuestros depósitos.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

#### Nombre del vino y cosecha:

Silbón 2018.

#### Zona o denominación de origen:

D.O. Rueda.

#### Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

#### Producción:

10.000 botellas.

#### Viticultura:

Se elabora este vino con la variedad Verdejo, procedente de un viñedo controlado de 26 años, en formación de espaldera, situado en el término municipal de Rueda (Valladolid). Altitud de 761 m. Las abundantes lluvias primaverales nos han hecho regresar a producciones y fechas de vendimia más normales, haciéndonos olvidar la "dramática" añada 2017. El exceso de agua nos ha obligado a estar más pendientes de la viña, aplicando tratamientos para prevenir enfermedades fúngicas. Pero las buenas condiciones meteorológicas bajo las que se ha desarrollado la vendimia, garantizan que los vinos elaborados en esta campaña sean de una calidad excelente. El estado sanitario de la uva y la homogeneidad de maduración de la misma, nos han permitido obtener unos verdejos muy aromáticos, equilibrados y de un color muy atractivo.

#### Suelo:

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

#### Edad del viñedo:

26 años.

#### Conducción del viñedo:

Espaldera.

#### Vendimia:

Día 28 de Septiembre, en cajas de 15 kg.

#### Variedad:

Verdejo.

### EMBALAJE

#### Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

### Maceración pre-fermentativa

No.

### Fermentación alcohólica

#### Duración:

32 días.

#### Temperatura:

12 °C.

### Fermentación maloláctica

No se realiza.

### CRIANZA EN DEPÓSITO.

Sobre lías en suspensión durante tres meses.

### ANÁLISIS:

#### Contenido alcohólico:

13,5 % vol.

#### Acidez total:

5,8 g/litro. vol.

#### Azúcar residual:

<2 g/litro.

#### Ph:

3,5.

#### Clarificación:

Natural con frío.

#### Filtrado

0,45 micras al embotellar.