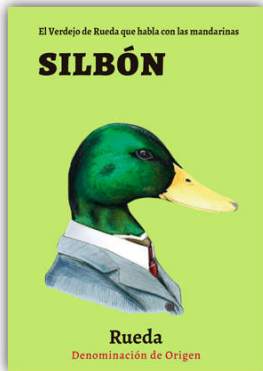




QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com



SILBÓN VERDEJO 2019

BLANCO D.O. RUEDA

NOTA DE CATA

Destellos brillantes de color verde con irisaciones pajizas, joyería en la copa. Aromas de fruta dulce, melocotón, pera... también flores y hierba cortada. A la boca entra amplio, redondo y muy sutil, reconociendo nuevamente la fruta, hierbas de monte... saliendo nuevamente la casta un año más.

El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río

BODEGA

Elaboramos en instalaciones alquiladas, con nuestros depósitos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Nombre del vino y cosecha:

Silbón 2019.

Zona o denominación de origen:

D.O. Rueda.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

20.000 botellas.

Viticultura:

Se elabora este vino con la variedad Verdejo, procedente de un viñedo controlado de 27 años, en formación de espaldera, situado en el término municipal de Rueda (Valladolid). Altitud de 761 m.

Año climático caluroso, como ya viene siendo habitual, pero con una gran diferencia con respecto a los dos años anteriores. Este año llovió cuando tenía que llover, no en el volumen de precipitación deseable, pero sí en los momentos decisivos para aliviar el estrés de nuestras plantas.

Comenzamos la vendimia según los índices de madurez de cada parcela, buscando siempre ese difícil equilibrio entre Acidez y PH, madurez fenólica y de azúcares. El desarrollo de la misma ha estado marcado en todo momento por: el excelente estado sanitario de las uvas y el intercambio térmico noche-día. Esto nos ha permitido una óptima maduración de nuestra fruta, llegando como hace años no se conseguía a maduraciones de 13,5 % vol.

Añada para enmarcar por la calidad, complejidad y estructura de los vinos.

Suelo:

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

Edad del viñedo:

27 años.

Conducción del viñedo:

Espaldera.

Vendimia:

Día 20 de Septiembre, en cajas de 15 kg.

Variedad:

Verdejo.

EMBALAJE

Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

Maceración pre-fermentativa

Duración:

3 horas.

Temperatura:

4°C.

Fermentación alcohólica

Duración:

27 días, fermentación espontánea.

Temperatura:

11,5°C.

Fermentación maloláctica

No se realiza.

CRIANZA EN DEPÓSITO.

Sobre lías en suspensión durante tres meses y medio.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:

13,5% vol.

Acidez total:

5,8 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<2g/litro.

Ph:

3,6.

Clarificación:

Natural con frío.

Filtrado

0,45 micras al embotellar.

BODEGUEROS QUINTA ESENCIA.

C/ Eras nº 37, 47520 Castronuño (Valladolid), España. info@bodeguerosquintaesencia.com.

Florentino Ferrín García - T: +34 605 887 100 - E: ferrin@bodeguerosquintaesencia.com / Ramiro Carbajo del Río - T: +34 609 053 422 - E: ramiro@bodeguerosquintaesencia.com