



SILBÓN VERDEJO 2020

BLANCO D.O. RUEDA

NOTA DE CATA

Color verdoso con reflejos de "paja", brillante y glicérico a la vista.

Fresco y elegante en nariz, marcado tono afrutado (melocotón, albaricoque...) con fondo de hinojo, flores blancas (pera).

En la boca nuevamente la fruta, goloso con algo de salinidad recorre nuestra boca dejando un rastro agradable de sutiles sensaciones. GUUUUUU.

El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río

BODEGA

Elaboramos en instalaciones alquiladas, con nuestros depósitos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Nombre del vino y cosecha:

Silbón 2020.

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 28 años, en formación de espaldera, situado en el término municipal de Rueda (Valladolid). Altitud de 761 m.

En primavera el pesimismo reinaba en nuestros viñedos. Lluvia, oidio, mildiu... pero el tiempo y el buen trabajo trajeron la calma y unas expectativas de añada histórica.

Comenzamos la vendimia con mucha responsabilidad en estos tiempos de Covid, cumpliendo con todas las medidas de protección tanto en viñedo como en bodega; y como siempre interpretando los índices de madurez de cada parcela para conseguir ese equilibrio entre Acidez y PH, madurez fenólica y de azúcares. Este año tuvimos que andar listos con las madureces de azúcares pues la climatología favorecía un grado alto en nuestras uvas. El buen estado sanitario de las uvas y el haber seleccionado las parcelas meticulosamente por su maduración y exposición, nos ha permitido hablarlos de una añada completa y compleja con vinos de 13,5 % vol.

Otra añada para enmarcar por la calidad, complejidad y estructura de los vinos, como fue la 19.

Suelo:

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

Edad del viñedo:

28 años.

Conducción del viñedo:

Espaldera.

Vendimia:

Día 21 de Septiembre, en cajas de 15 kg.

Varietal:

Verdejo.

EMBALAJE

Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

Maceración pre-fermentativa

Duración:

2 horas.

Temperatura:

6 °C.

Fermentación alcohólica

Duración:

22 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:

5,7 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<2g/litro.

Ph:

3,6.

Clarificación:

Natural con frío.

Filtrado

0,45 micras al embotellar.