

**RAMÓN BILBAO**

RUEDA

## RUEDA VERDEJO 2017



### VARIEDAD

Verdejo



### CICLO 2017

2017 ha sido un año muy seco. Las precipitaciones han sido de 200 l/m<sup>2</sup>, la mitad de un año estándar. En el invierno no se registraron apenas lluvias. A principios de mayo, antes de la floración volvió a llover unos libros. Y ya no se registraron más lluvias hasta el 7 de julio que se recogieron 27 litros, antes del verano. El último día de lluvia del ciclo fue el 30 de agosto. Estas últimas lluvias favorecieron el desarrollo de aromas primarios y madurez fenólica de la uva. Los vinos obtenidos presentan un ligero aumento del grado alcohólico respecto al año pasado, en perfecto equilibrio con la acidez. Respecto a las temperaturas, han sido muy suaves durante todo el ciclo. Combinando la baja humedad con la temperatura, hacen que el año haya sido muy sano, sin desarrollo de enfermedades y menos tratamientos fitosanitarios. Además, se ha observado un adelanto del ciclo vegetativo de unos 15 días respecto a las fechas habituales.



### ELABORACIÓN

Exhaustivos controles analíticos y de temperatura para que la levadura trabajara sin estrés, y así poder generar una amplia y limpia paleta aromática.

Las lentas y frías fermentaciones en acero inoxidable aportaron al vino un punto distintivo y sorprendente. Y así, con nuestra obsesión por la máxima calidad, trabajamos durante todo el proceso de elaboración con gases inertes (dióxido de carbono y nitrógeno) para preservar los vinos, y evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad en nuestro verdejo.



### CATA

Este verdejo 2017 es de un color amarillo verdoso. De intensidad media, limpio, brillante y con presencia de lágrima. En nariz es intenso. Aromas de flores blancas, jazmín. Fruta blanca, cítricos y notas de hierbas aromáticas como laurel, hinojo y de hierba seca. En boca es fresco, con presencia de acidez y largo. En retronasal aparecen los cítricos y florales.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 11°C y 13°C. Ideal como aperitivo y platos fríos como espárragos blancos, verduras al vapor, ensaladas, quesos y carnes blancas.

