

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Verdejo

2023

D.O. Rueda.

Un verdejo que sorprende por su marcado carácter herbal y floral, frente al resto de la D.O. que mantiene notas más tropicales y anisadas.

### Variedad

100% Verdejo.

### Viñedos

Situados tanto en nuestra Finca Las Amedias como en otras cercanas a más de 700 metros del altitud.

### Suelos

Suelos pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.



## Te gustará si

bucas un blanco fresco, con la tipicidad de la verdejo y un marcado carácter herbal.

## UNA VENDIMIA TEMPRANA

Invierno frío, primavera cálida y húmeda y verano seco marcado por las olas de calor. Otoño cálido durante el día y fresco durante la noche. Lluvias en el final de la vendimia.

### VENDIMIA

- Comienzo adelantado el 28 de agosto.
- Racimos con bayas pequeñas y muy concentradas.
- Noches frescas pero días muy cálidos. Gran integral térmica.



### Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.

pH: 3,1; 5,9 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

### Graduación

12,5% Vol.

### Servicio

7-9°C



### Notas de cata:



**VISTA:** color amarillo pálido con reflejos verdosos, de intensidad media. Es un vino limpio y brillante con presencia de lágrima.

**NARIZ:** predominio de aromas frutales con aromas cítricos como la mandarina o el pomelo. Notas florales de jazmín y aromas herbáceos como el hinojo.



**BOCA:** acidez refrescante y cuerpo sedoso bien equilibrado. En retronasal aparecen de nuevo las notas florales con la fruta fresca.

### MARIDAJE

Perfecto en el aperitivo y acompañando platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.

