



# EDICIÓN LIMITADA EARLY HARVEST VERDEJO 2025

¿A qué saben las primeras uvas en ser vendimiadas? Curiosos por naturaleza decidimos seleccionar unos viñedos para vendimiarlos un poco antes. Así nacen nuestras Ediciones Limitadas Early Harvest, y con ellas un estilo más fresco, ligero y delicado, de vibrante acidez y aromas herbales.

*D.O.* *VARIEDAD*

Rueda. Verdejo.

90

Tim Atkin

## TERRUÑO

Viñedo seleccionado en nuestra finca Las Amedias de Rueda. Los suelos son pobres, con poca materia orgánica y grava que facilita la aireación y el drenaje. El clima es continental extremo y la altitud superior a 700 m.

## VENDIMIA 2025

Ciclo con un invierno muy frío de temperaturas negativas y niebla. Primavera con lluvias y heladas, dando las condiciones perfectas para enfermedades como la Mildiu, y afectando la producción de la zona. Un verano caluroso, con olas de calor prolongadas durante agosto. La vendimia empezó el 1ro de septiembre recogiendo las primeras uvas de verdejo destinadas para nuestro "Early Harvest", buscando el estilo fresco y delicado de este vino.

## ELABORACIÓN

Sin maceración prefermentativa en frío para no extraer aromas demasiado verdes. La fermentación tiene lugar en depósitos inoxidable a baja temperatura (13°C), preservando así los aromas más finos y delicados. Trabajo sobre lías durante 4 meses en hormigón, con removidos muy suaves para no perder el residuo de CO2 disuelto, lo que nos permite mantener el frescor en boca pero sin burbuja y conseguir complejidad. Uso de gases inertes durante toda la elaboración.

## ESTILO

Es un vino de acidez refrescante y delicado, con baja graduación alcohólica. Sus aromas de fruta verde intensa con notas florales como el azahar o el jazmín hacen que sea un vino sutil, que engloba en su paleta notas herbáceas perfectamente equilibradas.

## MARIDAJE

Todo tipo de aperitivos, quesos blancos, incluso sushi.

CONTIENE SULFITOS

