



VERDEJO *FRESCO* 2025



Verdejo Fresco es la expresión más desenfadada de Rueda. Ligero y vibrante, invita a disfrutar del encuentro con los amigos y a dejar que la conversación fluya, copa a copa, con naturalidad y alegría.

D.O.

Rueda.

VARIEDAD

Verdejo y Sauvignon Blanc.

TERRUÑO

Los viñedos se sitúan en nuestra finca Las Amedias y en otras cercanas. Los suelos son pobres, con poca materia orgánica y grava que facilita la aireación y el drenaje. Altitud superior a 700 m.

VENDIMIA 2025

El ciclo en Rueda comenzaba con un invierno muy frío, de temperaturas negativas y niebla. La primavera se caracterizó por lluvias e incluso heladas, que crearon las condiciones perfectas para enfermedades como el mildiu, afectando la producción de la zona. El verano llegó caluroso, con olas de calor prolongadas durante agosto. La vendimia empezó el 1 de septiembre y se extendió durante cuatro semanas, una de las más largas en comparación con otros años. Finalmente, se obtuvieron uvas de excelente calidad y en perfecto estado sanitario.

ELABORACIÓN

La vinificación de las variedades de Verdejo Fresco se realiza en acero inoxidable a 14-15 °C, utilizando los primeros mostos flor de la cosecha para preservar su carácter varietal. Tras la fermentación, se elabora un ensamblaje con un 85% de Verdejo y un 15 % de Sauvignon Blanc. La mezcla permanece únicamente con las lías del Sauvignon Blanc durante 2 meses, aportando frescura, notas tropicales y un perfil goloso y fluido. Es el primer vino del año en salir al mercado.

ESTILO

Elaborado a partir del primer mosto flor y de la unión de Verdejo y Sauvignon Blanc, ofrece un perfil fresco, aromático y fácil de disfrutar. De color amarillo pálido y brillante, con notas tropicales, matices herbales y un final fresco y goloso que refleja la armonía natural entre ambas variedades.

MARIDAJE

Ideal acompañante de aperitivos, quesos blandos, o cualquier plato de cocina mediterránea.

CONTIENE SULFITOS

