



# FINCA EL EMPECINADO

100% VERDEJO

2023

## DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Rueda  
Tipo de Vino: Blanco  
Variedad de Uva: 100% Verdejo

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Grado alcohólico: 12.75%vol ± 0.3  
Azúcares reductores: 2.75 g/l ± 0.5  
Acidez total: 4.96 g/l ± 0.25  
pH: 3.31 ± 0.08  
Sulfuroso total: 191 mg/l ± 13.10  
Glucosa + Fructosa: 2.04 g/l ± 0.04  
Alérgenos: Sulfitos

## VIÑEDOS Y VENDIMIA

Tipo de suelo específico: Aluvión, franco arenoso  
Poda: Espaldera  
Tipo de Vendimia: Mecánica nocturna

## VINIFICACIÓN

El más delicioso mosto flor procedente de una cuidada selección de uvas Verdejo, es la base de nuestros aromáticos vinos. La pulpa y el hollejo de la uva permanecen en contacto, macerados en frío durante unas 8 horas lo que confiere la fructuosidad y los aromas florales que lo distinguen.

Tras la maceración y un delicado prensado, la fermentación es controlada a una temperatura de 17°C en depósitos de acero inoxidable con el fin de mantener y reforzar los máximos aromas propios de estos delicados vinos.

## NOTA DE CATA

Amarillo pálido, limpio y brillante.

Intenso en nariz, destacan frutas frescas: melocotón, pera, manzana verde, cítricos, pomelo y fondo floral: espino, lilo. Muy amplio y estructurado en boca. Acidez equilibrada. Explosión de fruta. Muy ligera sensación de amargor al final, típica de la variedad. Larga persistencia de fruta fresca.

Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 7 y 10°C. Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino

## FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en cajas de 6 botellas

## PREMIOS

- 87 puntos - Guía Peñín 2023
- 88 puntos - James Suckling 2022
- 90 puntos - James Suckling 2023 (22)
- Medalla de Oro - Concours Mondial Bruxelles 2023 (22)



**BARBADILLO**

DESDE 1821