



FINCA EL EMPECINADO

100% VERDEJO

2024

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Rueda

Tipo de Vino: Blanco

Variedad de Uva: 100% Verdejo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Grado alcohólico: 12.8%vol

Acidez total: 5.45 g/l

pH: 3.38

Sulfuroso total: 167 mg/l

Glucosa + Fructosa: 1.62 g/l

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 pala 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