

ASTIL

VERDEJO 2020

Categoría: Blanco (100% uva 2020)

Denominación de Origen: Rueda

Calificación de la Cosecha: Muy Buena

Método de extracción: Prensa

Variedades: 100 % Uva Verdejo

Viñedos: Pago Olmedo (suelo de Cascajo, rico en Calcio y Magnesio)

Climatología: Un invierno, clásico en Rueda, con algún grado menos de lo habitual, las primeras heladas no llegaron hasta bien entrado noviembre, llegando a -6 y -9,9º grados el uno de enero en Ribera, algo menos en Rueda y Cigales, y por el común -3º alguno día más. En abril llovias mil, las llovias de primavera, permitieron la correcta brotación en la segunda quincena, hasta el mes de mayo. A comienzos mayo (4 y 6) (12 y 13) bajo la temperatura por debajo de 0 grados (-1 y -2) que afectó a parte del viñedo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 10 %). El desborre fue casi puntual a finales del abril, un mes antes en Rueda, 20 días en Cigales y hasta mediados de mayo en Caleruega, con lentitud por la temperatura. En junio, julio y agosto las llovias dieron paso al sol, con temperaturas de hasta 2 grados por encima de las históricas, incluimos las clásicas tormentas de granizo, este año en junio y julio (3 y 13), en Ribera, que no tocaron nuestro disperso viñedo. Sin llovias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. Como agua de mayo la lluvia del 26 de agosto con casi 30 litros. Este año en Rueda se da un ciclo más corto. Agosto sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-31º a los 9-12º nocturnos, para la excelente maduración de la uva, relajado solo por el reflejo pétreo. La vendimia se generalizó en septiembre, comenzando los primeros días y alargándose hasta la primera semana de octubre. La **cata de uvas** del día 24 de agosto nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despegaba bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea. En boca dulce, buena de acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excepcional**.

Vendimia: Las tres primeras semanas de septiembre de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte.

Elaboración: Prensado de la uva pasa a un depósito aparte para que arranque 1º la fermentación, alcohólica, a una temperatura controlada de 16-18 grados. Total 8 días. Se mantendrá evolucionando en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado por partidas, siempre fuera del contacto con el oxígeno, buscando la longevidad, con la mínima oxidación. Decantado por el rigor invernal. Filtrado por frío.

Embotellado: Principios de de marzo/agosto 2021 (dos embotellados).



CATA

Color: Brillante de color amarillo pajizo, con muchos reflejos verdicinos, símbolo de juventud y variedad.

En Nariz: Muy expresivo y juguetón y fresco con una intensidad de aromas muy definidos. Aromas complejos, balanza entre tropicales y orientales (según años). La española manzana en los primeros pasos verde y caminando más madura, a la zaga piña y mango como trópico y lichi y ojo de dragón como orientales, en florales la lavanda y los anisados del hinojo en primera línea, como fondo siempre la variedad, el heno y la hierba recién cortada.

En Boca: algo más estructurado que el año anterior. Juvenil y expresivo en su nacimiento, Galán caminando el año. Muy afrutado y juguetón que llena la boca de frescor. El paso es elegante destacando en media lengua su acidez. Se vuelve a ver la balanza entre oriente y occidente fiel reflejo olfativo. Equilibrado y armónico sin despuntes. Fondo málico por ser 100 % Verdejo. Es largo e intenso también en retronasal.

Duración: Dado su textura creemos que guardará sus cualidades durante un par de años.

Su mejor etapa 2021-23. Preveemos, en este vino, longevidad a cambio de frecuencia. Estos días hemos hecho catas con vinos de 2015-2016 y mantienen fortaleza y estabilidad, así como equilibrio.

Servir en el entorno de los 5º a 9º grados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20ºC. La botella tumbada o boca abajo.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,00% Vol.

Acidez total (TH+): 5,72 g/l

Acidez volátil 0,27 g/l

Azúcar Reductor: 2,2 g/l

Málico: 1,43 g/l

Combinaciones: Arroces, pastas, verduras, entremeses, pescados y mariscos.

Fecha de la cata: 12 de mayo de 2021

Catadores: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera).

Nota: esta recién embotellado, ha de evolucionar positivamente.