

ASTIL

VERDEJO 2021

Categoría: Blanco (100% uva 2021)

Denominación de Origen: Rueda

Calificación de la Cosecha: Muy Buena 16/03/2022

Método de extracción: Prensa

Variedades: 100 % Uva Verdejo

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

Climatología: Un invierno, clásico en interior de Castilla y León, entre comilla, con algún grado más de lo habitual, las primeras heladas no llegaron hasta mediados de noviembre. Hubo que esperar unos meses. Llegando a -15º grados a mediados de enero (punta durante filomena), bajando la media 2 grados de lo habitual, y por el común -3º a -6º alguno día más. Como dato anecdótico en marzo no llovió nada en las parcelas. En abril, lluvias mil, las lluvias de primavera, permitieron la correcta brotación en la segunda quincena (el 17 y 18 bajaron las temperaturas a -3º en Terrañuela), buena recuperación, solo retrasando dicha viña. El desborre fue casi puntual a finales del abril y hasta mediados de mayo, con lentitud por la temperatura. El cuajado y el cierre de racimos fue correcto por las precipitaciones leves, sin tormentas. Floración alrededor de 15 junio. En junio diferentes tormentas con agua, no influye el viñedo de la familia. Tamaño guisante el 3 julio. Julio y agosto las lluvias dieron paso al sol, con temperaturas de hasta 1 grado por encima de las históricas, incluimos las clásicas tormentas de granizo, este año en junio y julio (fueron muy leves) que no tocaron nuestro disperso viñedo. Sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. Como agua de mayo la lluvia de septiembre animo las parcelas. El enero con cierto retraso se produjo del 12 al 16 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol, y las maravillosas lluvias de primeros días de septiembre, y grandes saltos térmicos día noche de 31-24º a los 21-16º nocturnos, para la excelente maduración de la uva. 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 2022 (dos embotellados).



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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.

Dado su textura creemos que guardara sus cualidades durante un par de años. Su mejor etapa 2.022-2024 (prevemos en este vino longevidad, a cambio de frescura). 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: 12,80% Vol.

Acidez total (TH+): 5,80 g/l

Acidez volátil 0,30 g/l

Azúcar Reductor: 2,00 g/l

Málico: 1,49 g/l

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

Fecha de la cata: 12 de mayo de 2022

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

Nota: esta recién embotellado, ha de evolucionar positivamente.

ASTIL