GARCI GRANDE RUEDA

Bodegas GarciGrande

Viña Gormaz Verdejo

D.O. Rueda

Tipo: Blanco joven
Variedad: Verdejo 100%
Grado: 14%
Cosecha: 2022
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Mecánica nocturna

Enólogo: Emma Villajos
Viñedo: Finca Bedoyas, Rueda
Altitud: 765 metros
Edad del Viñedo: Más de 15 años
Rendimiento (kg/ha): 7.500

Cuando la verdejo encuentra la expresión de un terruño singular. En la viticultura orientada a la producción de vinos blancos, la combinación de limo y arcilla en profundidad resulta beneficiosa por el pequeño tamaño de las partículas, que favorece la absorción de nutrientes y agua a través de la raíz. Esto permitirá a la planta desarrollar los componentes aromáticos de la piel de la uva, que proporcionarán equilibrio, aromas, frescura y textura al vino. Los suelos arenosos, pobres en nutrientes y ricos en oxígeno dan lugar a vinos delicados y puros y resultan ideales para la buena expresión de la Verdejo. Aportan la frescura y la nutrición que necesitan las cepas de esta variedad para alcanzar un perfecto equilibrio en su madurez, consiguiendo aunar la fruta blanca más expresiva junto con la untuosidad y carácter que exprimen en boca los blancos de Viña Gormaz.

Elaboración:

Maceración en frío (8 ºC - 12 ºC) durante 12 - 18 horas que ayuda a incrementar la intensidad aromática del mosto. Fermentación a temperatura controlada (16 ºC) durante 10 - 15 días. Removido en sus propias lías tras la fermentación para conseguir la untuosidad y persistencia buscadas, características de este vino, consiguiendo el volumen y complejidad.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:

Visual
Amarillo brillante con ribetes verdosos

Olfativa
Aromas frutales con fondos vegetales y anisados

Gustativa
Agradable y sutil entrada, equilibrado y redondo. Persistente, afrutado y virtuoso

Temperatura
6 ºC - 8 ºC