



Esta bodega se encuentra en el término municipal de Serrada (Valladolid), un pueblo vinculado directamente al vino dentro de la D.O. Rueda, a apenas 500 m. del centro urbano de Serrada y rodeada de viñedos, en un entorno tranquilo y acogedor que les permite desarrollar su filosofía a la hora de hacer vino: integrar la más alta calidad y selección con el respeto absoluto al entorno y el medio ambiente.

Se trata de unas sencillas pero modernas instalaciones dotadas con los más modernos avances tecnológicos en vinificación, medios y maquinaria de última generación: sofisticar el método para simplificar y hacer de la vinificación el proceso más natural posible.

## CONDESA DE EYLO Verdejo

D.O



### ELABORACIÓN

Suelo: Terreno cascajoso con textura areno limosa, de buena aireación y drenaje.

Vendimia a maquina entre los días 21 de septiembre al 5 de octubre.

Maceración pre-fermentativa: 3 horas a 4°C con uva despalillada.

Prensado en frio a baja presión durante 3 horas y media.

Fermentación alcohólica: 27 días. Temperatura: 11'5 ° C.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Crianza en deposito sobre lías en suspensión durante tres meses y medio

### FICHA DE CATA

- **Color:** : Amarillo brillante de reflejos verdosos.

- **Nariz:** Expresión aromática de frutas de hueso (Albaricoque, Melocotón maduro) y acentos florales que dan paso a notas de hierba fresca y flores blancas.

- **Boca:** refrescante, se presenta amable y equilibrado, persistente de buena acidez y recuerdo grato.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Variedad                            | 100% Verdejo |
| Edad de la viña                     | 28- 35 años  |
| Temperatura de Fermentación         | 11,5°C       |
| Periodo de Maceración               | 27 dias      |
| Temperatura de Servicio Recomendada | 16 °C        |

Fuente: Bodegas Val de Vid

