



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 arenosa 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 frío a baja presión durante 3 horas y media.
Fermentación alcohólica: 27 días. Temperatura: 11'5 ° C.
Fermentación maloláctica: no se realiza.
Crianza en depósito 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 días |
| Temperatura de Servicio Recomendada | 16 °C |

Fuente: Bodegas Val de Vid

