

BARCOLOBO

LA GARZA

FERMENTADO EN BARRICA

Tipo de vino | Blanco

Cosecha | 2020

Denominación | I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Varietales | Verdejo

Viticultura | Se elabora este vino con uva verdejo de viñedo viejo controlado, situado en Castronuño (Valladolid). Viñedos de suelos arenolimosos con arcillas y canto rodado, de formación en vaso, con 47 años formación en vaso y un dato relevante: de secano (producción muy limitada). 2020, invierno cálido dando paso a un verano seco. Calidad de uva muy buena con una disminución media de la producción muy acusada, debido inicialmente (primavera) a la borrasca. Condiciones que ayudaron a aumentar la calidad de la uva, obteniendo una maduración óptima. La vendimia de estas uvas tuvo lugar el día 8 de octubre, se realiza manualmente en cajas de 15 kg.

Elaboración | Todo el proceso de elaboración se realiza por gravedad, tanto de la uva, como del mosto y posteriormente del vino. Maceración prefermentativa (5 °C) durante 4 horas. Fermentación en barrica durante 32 días a temperatura constante de 11,5 °C, para lo que utilizamos una cámara frigorífica, buscando el respeto del varietal.

Crianza | En barricas nuevas de roble francés (500L: tamaño idóneo para marcar la madera y no robar la esencia del verdejo) de grano muy fino y tostado medio. Después de la fermentación el vino permanece en las barricas sobre sus propias lías con batonnages frecuentes durante 12 meses, posteriormente realizamos una crianza en depósito de acero inoxidable en el durante un mes más sobre lías para su afinación. El aporte de madera da complejidad al conjunto, pero sin saturarlo. Se hace una crianza en botella de 13 meses.

Cata | Amielado con destellos verdosos. Expresivo de notas de fruta madura de hueso. Fondo de notas tostadas y recuerdos a madera y frutos secos. Untuoso, de acidez equilibrada y graso final

Recomendaciones | Servir a 8 °C en copa amplia para que exprese todos sus aromas. Sorprende acompañado de comida oriental, mariscos de sabor intenso, carnes suaves, arroz caldoso o foie.



Análisis |

Alcohol: 13,5 % Vol

Azúcar residual: <1 g/L

Acidez total: 6 g/L

pH: 3,5

Packaging | Botella borgoña

Corcho natural

Caja de cartón 6 botellas

Alérgenos | Contiene Sulfitos



BARCOLOBO

Finca La Rinconada · Ctra. San Román de Hornija, s/n · 47520 Castronuño (Valladolid)
info@barcolobo.com · www.barcolobo.com