



Análisis |

Alcohol: 14,00% Vol

Azúcar residual: <2,3 g/L

Acidez total: 5,06 g/L

Ph: 3,43

Packaging |

Botella borgoña

Corcho natural

Caja cartón de 6 botellas

BARCOLOBO

VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

Tipo de vino | Blanco

Cosecha | 2018

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

Varietales | Verdejo

Viticultura | Se elabora este vino con uva verdejo de viñedos ubicados en Castronuño (Valladolid). Viñedos de suelos areno-limosos con arcillas y canto rodado, de formación en vaso, con 43 años y de secano, por lo que tienen una producción baja por cepa, importante para la calidad de la uva. El 2018 ha sido un año difícil, las heladas de finales de abril y primeros de mayo, junto con el granizo, así como la acuciantes sequía, han sido los factores que han condicionado la producción y el trabajo en viñedo y bodega.

La vendimia de estas uvas tiene lugar el día 4 de septiembre, 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 (4 °C) durante 4 horas. Fermentación en barrica durante 24 días a temperatura constante de 13 °C, para lo que utilizamos una cámara frigorífica, buscando el respeto del varietal y preservar tanto aromas como el carbónico.

Crianza | En barricas de roble francés (225L) 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 cuatro meses, pasando después a un depósito de acero inoxidable en el que permanece un mes más sobre lías para su afinación. El aporte de madera da complejidad al conjunto pero sin saturarlo.

Cata | Color verde subido, intenso y brillante. Nariz potente y varietal, con sutiles aromas a hinojo y fruta, enmascarados por un tenue aroma de madera. De boca suave y fresca, con un paso equilibrado y buen punto de carbónico. Acidez bien integrada de final embriagador.

Producción | 3.399 botellas de 75 cl

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.



BARCOLOBO

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