

# BARCOLOBO

VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

Tipo de vino | Blanco

Cosecha | 2021

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

Varietales | Verdejo



## Análisis |

Alcohol: 13, % Vol  
Azúcar residual: <1,2 g/L  
Acidez total: 6 g/L  
pH: 3,4

**Packaging** | Botella borgoña  
Corcho natural

Caja de cartón 6 botellas  
**Alérgenos** | Contiene Sulfitos

**Viticultura** | Se elabora este vino con uva verdejo de viñedo viejo controlado, situado en Castronuño (Valladolid). Viñedos de suelos areno-limosos con arcillas y canto rodado, de formación en vaso, con 46 años formación en vaso y un dato relevante: de secano (producción muy limitada). 2021, nos trajo un invierno cálido que dio paso a un verano seco. La calidad de uva fue muy buena con una disminución media de la producción muy acusada, esto fue debido inicialmente a la borrasca Filomena, que ocasionó heladas y algún pedrisco, y posteriormente a las lluvias y alguna granizada en las postrimerías de agosto comienzos de septiembre. Estas condiciones lejos de ir en detrimento de la calidad de la uva ayudaron mejorarla, 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 y preservar tanto aromas como el carbónico.

**Crianza** | En barricas nuevas de roble francés (400L: 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 5 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.

**Cata** | Verde limón maduro. Expresivo de notas de fruta madura, albaricoque, piña,... con 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.



BARCOLOBO

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