



FINCA MONTEPEDROSO



OLIVARES

DISTRIBUCIONES

BODEGA: FINCA MONTEPEDROSO

D.O. RUEDA



FINCA MONTEPEDROSO

Finca Montepedroso 2018

VIÑEDO: Finca Montepedroso

VARIEDAD: 100% Verdejo

D.O.: Rueda

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2019

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 36 días.

ENVEJECIMIENTO: Cinco meses sobre lías con removido semanal.

INFORME COSECHA

2018 ha sido un año muy lluvioso en Rueda, esas lluvias remitieron a finales de verano y principios del otoño lo que nos permitió disfrutar de un tiempo seco y sin excesivo calor, y nos llevaron a una vendimia de excelente estado sanitario y de maduración de las uvas.

En cuanto a calidad, será para nosotros una añada excepcional, con vinos de mucha concentración y expresión varietal cargados de la complejidad característica de Finca Montepedroso.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cascara de almendra verde, anís y las de frutas frescas (lichi, pomelo, manzana verde). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales.

Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

Maridaje:

Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.



@F_Montepedroso



/FincaMontePedroso

www.fincamontepedroso.com

www.entrevinosypagos.com



FINCA MONTEPEDROSO

Montepedroso Enoteca 2017

VIÑEDO: Finca Montepedroso

VARIEDAD: 100% Verdejo

D.O.: Rueda

CATEGORÍA: Verdejo

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo 2019

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 32 días.

ENVEJECIMIENTO: Dieciocho meses sobre lías en huevo de hormigón .

INFORME COSECHA

Un buen otoño 2016, pluviométricamente hablando, nos trajo un invierno muy suave de temperaturas y escaso de lluvias. La primavera también fue seca y marcada por las heladas de primeros de mayo que hicieron daño en las partes más bajas de nuestra finca. El verano fue muy seco, sin tormentas y con episodios de calor continuado repetidos en varias ocasiones. Esto nos desembocó en la vendimia más temprana de la historia de Rueda y por supuesto de nuestra historia. Una añada marcada por una merma muy importante de cosecha pero de vinos de gran concentración aromática y gustativa. De acidez media y gran capacidad de guarda. Blancos elásticos y flexibles con mucha vida por delante.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Amarillo limón con destellos oro, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de hinojo, cascara de nuez, anís y recuerdos de heno recién cortado; toques de humo, incienso mezclados con notas minerales muy elegantes.

Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto mineral, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa, destacando los recuerdos de incienso y humo.

Maridaje:

Pescados a la brasa y al horno, rodaballo, besugo, merluza. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas a la parrilla.



@F_Montepedroso



/FincaMontePedroso

www.fincamontepedroso.com

www.entrevinosypagos.com