

# LOESS

## EL VINO

---

**Viticultura:** La uva procede íntegramente de un viñedo plantado en 1998 conducido en espaldera baja, con riego por goteo y situado en el término municipal de Rueda. La superficie de la viña es de 4 ha. La característica más importante de este viñedo es su suelo. Está ubicado en una terraza de edad media sobre el río Duero. Esto le confiere un perfil de suelo con un horizonte "A" consistente en arena y cantos rodados que se superpone al horizonte "B" arcilloso calizo, que es donde trabajan las raíces de las plantas.

**Vendimia y elaboración:** La uva es encubada en depósitos de acero inoxidable, donde permanece la pasta en maceración durante unas horas a una temperatura inferior a 8 °C. Posteriormente se prensa y el líquido extraído (mosto) se trasiega a depósitos de acero inoxidable, donde tiene lugar el desfangado, que consiste en eliminar las partes sólidas suspendidas en el mosto. El líquido sobrante y más limpio realiza la fermentación alcohólica, también en depósitos de acero inoxidable. La temperatura de fermentación se sitúa en torno a los 16 °C.

Después de la fermentación se mantiene el vino con sus lías finas, realizando continuos batonages para ponerlas en suspensión. El objetivo: conseguir mayor volumen en boca y mejorar el perfil aromático del vino.

Se realizan dos embotellados al año, en enero y en junio.

**Producción:** Alrededor de las 45.000 botellas.

## NUESTRA CATA DEL VINO

---

A la vista observamos un color amarillo cromo intenso y luminoso, con reflejos verdes, limpio y brillante.

En nariz es intenso con notas de frutas blancas, melocotón y piña predominando sobre un fondo de aromas balsámicos.

En boca es muy redondo, bien estructurado y envolvente. Fresco, con un punto de acidez y ligero amargor al final de boca que le aportan juventud y alegría. De postgusto largo y persistente, aparecen en retronasal otra vez esas frutas que hemos identificado en la nariz y que aportan un toque goloso.

**Denominación de Origen.** Rueda.

**Composición varietal.** 100% Verdejo.

**Alcohol.** ± 13%.

**Temperatura de servicio.** 10 °C.

