

LOESS

COLLECTION

EL VINO

Viticultura: La uva procede de un viñedo situado en el término municipal de Nava del Rey, llamado La Serna, con una superficie de 2 ha, conducido en vaso y plantado en 1936. Bodegas Miguel y Ruano mantiene un contrato de supervisión de las labores culturales del viñedo, comprando toda su producción de uva. La producción de este viñedo no supera los 4.000 kg/ha.

Vendimia y elaboración: La vendimia se realiza durante el mes de septiembre seleccionando la uva en el viñedo. Su traslado a bodega se realiza en pequeños remolques de menos de 1.000 kg y bajo la supervisión de los enólogos de Bodegas Miguel y Ruano. La uva estrujada se macera en frío, luego se prensa y el mosto se desfanga, es decir, se separa el mosto limpio de la parte sólida que ha precipitado (lías gruesas o borras). La fracción de mosto limpio se trasiega a barricas nuevas de roble francés, de tonelerías diferentes, donde tiene lugar una fermentación lenta y muy controlada. El vino permanece en contacto con sus lías en las mismas barricas entre cinco y siete meses, dependiendo de la cosecha y su adaptación a las maderas, con continuos batonages. Posteriormente madura con sus lías finas en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

Embotellado en el verano del año siguiente al de la vendimia.

Se comercializa a partir de septiembre de ese año.

Producción. 5.500 botellas.

NUESTRA CATA DEL VINO

Color amarillo intenso con tonos verdes. Vino limpio y brillante.

En nariz, como primera impresión aparecen, con fuerte intensidad, aromas florales y de frutas blancas, y en un segundo plano frutas tropicales y notas herbáceas y balsámicas, que le aportan frescor, mezclados armoniosamente con aromas terciarios procedentes de la madera. Estos últimos son muy sutiles a copa quieta y van ganando protagonismo con la oxigenación y el atemperado del vino.

En boca tiene una entrada suave, agradable y envolvente. Es un vino explosivo y complejo en aromas y la combinación de las maderas lo hace voluptuoso, pero a la vez cuenta con una equilibrada acidez que le dará larga vida y fresca. Muy persistente en boca y con un ligero toque amargo al final típico de la variedad.

Denominación de Origen . Rueda.

Composición varietal . 100% Verdejo.

Tonelería . Barricas nuevas de roble francés.

Alcohol . ± 13,5%.

Temperatura de servicio . 10 °C.

