



REJADORADA

BODEGA

Rejadorada Verdejo 2022

Personalidad

La esencia del Verdejo

La variedad Verdejo en sí misma. Con Rejadorada Verdejo buscamos expresar su esencia en una elaboración tradicional, partiendo de una gran materia prima y respetando por completo su personalidad, aromática, fresca y frutal.

Añada 2022

Un Invierno templado y seco dio paso a una primavera de lluvias moderadas que adelantaron la brotación a primeros de Abril, con numerosos racimos. El verano cálido y seco completó la añada con menos precipitaciones de los últimos años, redujo el tamaño de la baya el cual, unido a una buena cantidad de racimos, dio como resultado una añada de producciones medias pero de gran calidad.

Viñedo y suelos

Elaborado 100% con la variedad Verdejo con selección de parcelas en Cuesta Redonda, Valdestillas, Campo Viejo y Serrada, de más de 40 años y asentados en terrenos arcillosos y cascajosos, ricos en rocas superficiales. Este tipo de suelos contribuyen a favorecer el volumen en boca, equilibrio y la expresividad aromática de nuestro Verdejo, siendo palpable en sus notas aromáticas características de hinojo y fruta de semilla.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas de 25kg. Despalillado y ligera maceración previa en frío, buscando extraer al máximo el potencial aromático natural. Prensado y escurrido del mosto yema de primera calidad, fermentando en acero inoxidable a temperatura controlada, a un máximo de 14°C con el fin de conservar al máximo sus notas aromáticas características.

Proceso exclusivo de crianza sobre lías finas durante un mínimo de 4 meses, aportando al vino mayor centro de boca, volumen y complejidad sin perder frescura.

Embotellado en Enero de 2023 con una producción total de 21.338 botellas de 0,75 l y 330 botellas de 1,5 l.

Nota de cata

Color amarillo pajizo, intenso, con matices verdosos. Aroma complejo e intenso con presencia de notas de heno e hinojo típicas de la variedad, dejando paso a una expresión de flores y blancas y fruta de hueso como la manzana que completan su perfil aromático. En boca es untuoso, elegante e intenso, con notas de panadería en retronasal debido a su proceso de crianza sobre lías. Equilibrada acidez y toque amargo final típico de la variedad Verdejo.

En una de las añadas más secas de la historia, Rejadorada Verdejo 2022 sorprende con una nariz fresca, de intensas notas varietales y un paso por boca más fino y elegante

