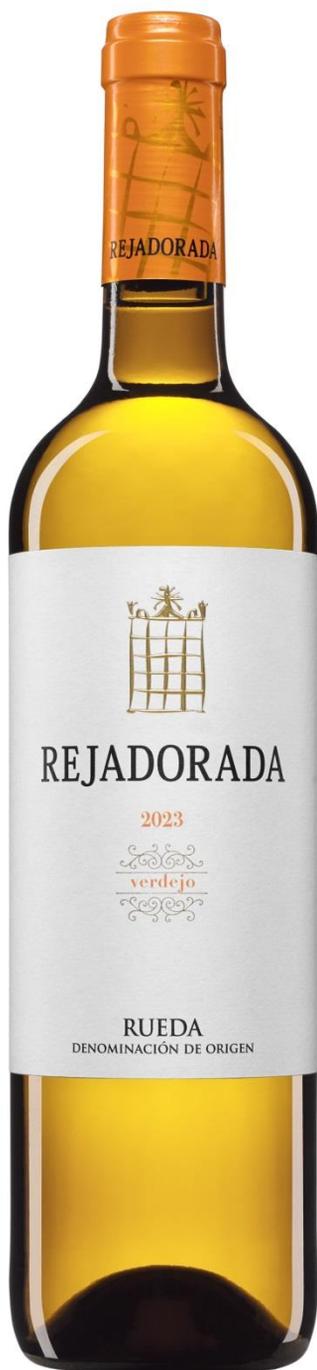




REJADORADA

BODEGA



Rejadorada Verdejo 2023

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 2023

Año equilibrado que inicia con un Otoño e Invierno lluviosos, responsables de cargar de agua el subsuelo, dando paso a una Primavera seca y calurosa, con una óptima brotación a mediados de Abril. Las lluvias del final de la Primavera aportaron reservas para pasar un Verano cálido y seco, que culminó con una vendimia temprana en un estado óptimo de madurez. El buen régimen hídrico permitió un extraordinario desarrollo aromático. Su vendimia se inició el 11 de Septiembre.

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 2024 con una producción total de 22.536 botellas de 0,75 l y 330 botellas de 1,5 l.

Nota de cata

Tono amarillo pajizo con ribete verdoso, denotando juventud. En nariz es intenso, con un perfil muy varietal, destacando las notas de heno e hinojo con un fondo de fruta de semilla como la manzana verde y recuerdos de frutas tropicales y cítricos, completando un perfil complejo y muy expresivo. Entrada en boca amplia y untuosa, de acidez equilibrada y con una retronasal intensa, volviendo las notas varietales. Final largo con recuerdos de panadería, que denotan su proceso de crianza sobre lías.

Un óptimo régimen hídrico durante la maduración ha sido clave para un Rejadorada Verdejo 2023 que muestra los aromas y sabores más intensos y varietales, calificando su añada como extraordinaria