



REJADORADA

BODEGA

## Rejadorada Verdejo 2024

### 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 2024

Un Invierno y Primavera lluviosos y de temperaturas moderadas dieron comienzo a una añada que destaca por su equilibrio. Un Verano seco y con bajas precipitaciones favoreció una maduración lenta y progresiva de la uva. Los contrastes de temperatura entre el día y la noche permitieron un desarrollo aromático notable y el mantenimiento de una acidez equilibrada. Su vendimia comenzó el día 13 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 2025 con una producción total de 23.114 botellas de 0,75 l y 280 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.

*El desarrollo de la Añada 2024 ha permitido una formación aromática muy favorable, destacando las notas cítricas y herbáceas propias de la variedad. Alargar su crianza sobre lías hace que el vino muestre mayor golosidad, volumen y presencia en boca*

