



REJADORADA

BODEGA

Rejadorada Verdejo

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.

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.

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.



REJADORADA

BODEGA

Rejadorada Verdejo

Personalidad



Respeto por una variedad histórica

La variedad Verdejo lleva en los viñedos de nuestra zona desde hace más de diez siglos, adaptándose perfectamente a un clima extremo y a los suelos cascajosos típicos de la cuenca del Duero. Es en estas condiciones en las que la variedad Verdejo expresa todo su potencial varietal con notas de hinojo, manzana verde y hierba fresca.

En la elaboración de nuestro Rejadorada Verdejo buscamos respetar al máximo esta personalidad, evitando el uso de levaduras comerciales que generen de manera artificial aromas tropicales que prevalezcan sobre sus notas tradicionales. En su lugar, priorizamos una fermentación a baja temperatura que resalte su carácter genuino con complejas notas de vegetales frescos y fruta de semilla, acompañados de un punto cítrico final. Este enfoque nos permite ofrecer un Verdejo más equilibrado, elegante y fiel a su origen, dónde la frescura y la identidad varietal prevalecen sobre tendencias pasajeras, reflejando la esencia de esta variedad histórica.

Su crianza sobre lías

En el fondo de los depósitos tras la fermentación alcohólica encontramos las lías finas, sedimentos formados principalmente por las levaduras de fermentación. Estas lías, al degradarse con el tiempo en un proceso de crianza, aportan al vino compuestos que mejoran su volumen en boca, calidad aromática y equilibrio de forma natural. Este proceso es largo y tedioso y atrasa la salida del vino al mercado, pero es la única manera de expresar la variedad Verdejo con todo su potencial. Así, en Rejadorada Verdejo realizamos un minucioso proceso de crianza sobre lías tradicional manteniendo éstas en suspensión durante no menos de cuatro meses, consiguiendo una estructura, complejidad y personalidad excepcionales.

