

DUQUESA

de Valladolid 2019

**VARIEDADES:**

100% Verdejo.

VENDIMIA:

Selección de viñedos de 15 años recolectados por la noche durante el mes de septiembre y en su momento óptimo de maduración.

CLIMATOLOGÍA:

La cosecha de 2019 estuvo marcada por una sequía extrema durante todo el año; no se alcanzó el 50 % de las precipitaciones medias anuales en la zona (150 mm). Esta sequía extrema favoreció que la sanidad de la uva fuera excelente, ya que las enfermedades no proliferaron. Se adelantó el comienzo de la vendimia respecto al ciclo natural a causa de la sequía y las cálidas temperaturas que se mantuvieron durante todo el año, sin picos de temperaturas extremas ni siquiera en verano, salvo una ola de calor en el mes de julio. La climatología durante la vendimia fue excelente, con grandes diferencias de temperaturas entre el día y la noche, lo que favoreció la maduración de las uvas y se consiguió un mayor equilibrio entre su grado y acidez.

ELABORACIÓN:

Maceración en frío y fermentación a bajas temperaturas durante 3 semanas para obtener de la variedad sus mejores aromas y caracteres. Crianza sobre lías tras la fermentación alcohólica para disfrutar de todo su potencial en boca.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo verdoso limpio y brillante. En nariz tiene buena expresión aromática, complejo y fresco, fruta blanca, boj, heno y notas de flores blancas. En boca tiene una entrada con amplitud, con chispa que le aporta la acidez equilibrada que tiene el vino, con grasa y largo. El retrogusto nos vuelve a recordar toda esa variedad de matices que nos daba en nariz, punto de amargor justo, típico y característico de la variedad verdejo

ACOMPAÑA A:

Entrantes fríos, arroces, pescados, aves. Ideal como aperitivo y vino por copa.

Servir entre 10 y 11 ° C.

DATOS ANALÍTICOS: G.A. (%Vol): 13 ,5/ A.T. (g/l Ac. Tartárico): 5,7 /PH 3,25 / A.V. (g/l Ac. Acético): 0,25 / IPT: 8 / A420: 0,084