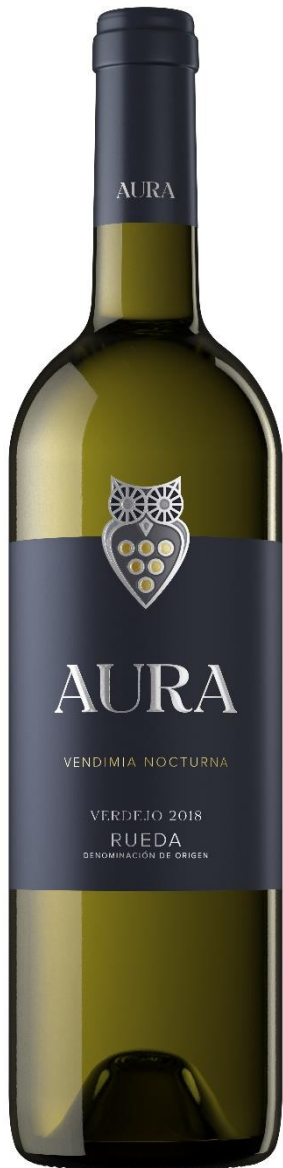


AURA

VENDIMIA NOCTURNA 2019



BODEGAS AURA:

AURA, fundada en el año 2000 en Rueda, debe su nombre al velo luminoso que envuelve los racimos al atardecer, durante las horas previas a la vendimia.

VARIEDAD:

100 % Verdejo

VIÑEDOS:

Viñedos situados a 730 metros de altitud en la meseta castellana; divididos en parcelas clasificadas para extraer la personalidad del terruño. Suelos con gran concentración de cantos rodados en la superficie, con bajo contenido de materia orgánica, buena aireación y drenaje. La composición de los suelos varía entre arenos limosos y limosos.

CLIMATOLOGÍA:

La cosecha 2019 ha venido marcada por una sequía extrema durante todo el año, no llegando al 50% de la precipitación media anual de la zona (150mm). Dicha sequía extrema ha favorecido que la sanidad de la uva haya sido excelente, ya que no se han producido proliferación de enfermedades. La vendimia comenzó el día 9 de septiembre, suponiendo un adelanto respecto al ciclo natural debido a la sequía y las cálidas temperaturas mantenidas durante todo el año, no produciéndose picos extremos de temperatura ni durante el verano, salvo una ola de calor en el mes de julio. La climatología durante la vendimia fue excelente, con gran diferencia de temperatura entre el día y la noche, favoreciendo la maduración de las uvas y consiguiendo un mayor equilibrio entre grado y acidez.

ELABORACIÓN:

Vendimia nocturna para garantizar que la uva entre en bodega a una temperatura entre 10° y 15 °C, dado que cuanto menor es la temperatura, mayor es la protección de los aromas varietales. Antes del prensado se hace una maceración pelicular a baja temperatura para conseguir extraer del hollejo todas las características aromáticas del Verdejo. Después de la fermentación se hace una crianza sobre lías finas en depósito para ganar en complejidad y volumen en boca. Parte del *coupage*, vendimiado a mano y en cajas, es una selección especial de nuestro viñedo. Una vez en la bodega, la uva se enfría progresivamente para conservar y extraer las características aromáticas de la variedad. La combinación de estas dos formas de procesar la uva —la vendimia manual y nocturna— hace que nuestro vino gane en frescura, amplitud y elegancia.

NOTAS DE CATA:

Amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz tiene buena expresión aromática, varietal, cítricos dulces, boj, minerales, heno, tonos a monte, tipicidad muy marcada de “Verdejo clásico” así llamado en Rueda. Es un vino que va sorprendiendo poco a poco en su evolución en copa. En boca es complejo y estructurado, con una marcada personalidad, donde nos vuelven a aparecer esos matices minerales, con buen punto de acidez que le da chispa y alarga la vida del vino, con retrogusto potente y persistente. Vino con una grasa que te envuelve la boca por completo, muy largo y con el recuerdo amargo al final de boca tan típico de la variedad Verdejo.

ACOMPAÑA A:

Mariscos y pescados crudos, cremas, foies, carnes blancas, escabechados y quesos frescos. Al ser un vino tan intenso es perfecto también con carnes rojas, debido a su estructura en boca

SERVIR:

Entre 8°C y 10C°.

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: 0,087

Aura™