



BELONDRADE



BELONDRADE QUINTA APOLONIA 2018

Tipo de vino: Vino blanco fermentado parcialmente en barrica.

Variedad: 100% Verdejo.

Zona: V. T. Castilla y León.

Alc.: 13.5% vol.

Vinificación: Fermentaciones espontáneas en barricas y depósitos de diferentes características y orígenes.

Viticultura: Vino elaborado con uvas ecológicas de nuestra Finca Quinta San Diego. Finca compuesta por 22 parcelas con diferentes orografías, composiciones de suelo, densidades de plantación, orientaciones y edades.

Vendimia: 2018 ha sido una añada de gran equilibrio en todos los aspectos. El clima se caracterizó por presentar temperaturas suaves en invierno y primavera, estaciones que registraron más precipitaciones de lo esperado, a las que siguió un verano sin temperaturas excesivamente altas. Estas condiciones dibujaron una maduración más pausada, que resultó en una cosecha de un estado sanitario excelente y de gran potencial. Siempre con el objetivo de interpretar la añada de la mejor manera posible, se ha realizado una minuciosa selección de barricas que han llevado a una producción menor de lo esperada. Esta decisión ha permitido conservar el carácter puro y elegante de esta añada.

BELONDRADE QUINTA APOLONIA es una interpretación distinta y muy personal del verdejo, que reúne dos perfiles muy diferentes de esta variedad: fresca y estructura.

B e l o n d r a d e . c o m