

COLECCIÓN

*Finca
Saltamontes*

PROCEDENCIA

Se trata de un vino muy especial, de edición limitada, que se ha elaborado con uvas Verdejo, procedentes del Pago Saltamontes, finca prefiloxérica, de 2,27Ha, que posee su primer registro en 1863, de ahí su nombre, aunque se tiene constancia de que son anteriores. Los terrenos se componen de arena y canto rodado con una profundidad de ocho metros y, una capa de arcilla y caliza en el subsuelo, características que favorecen el drenaje natural de las viñas.

CLIMA

Continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20 °C durante la noche.

VINIFICACIÓN

Las cepas están cultivadas en vaso y su rendimiento es reducido por su edad. Las bayas son muy pequeñas y de gran calidad. La vendimia se realiza a mano en el momento óptimo de maduración. Aunque este sistema implica un intenso trabajo, merece la pena por la gran calidad de los vinos que se obtienen. La elaboración consiste en extraer todo su potencial, particularmente los sabores frutales, típicos de la variedad, seguido de un proceso de maceración corta, para perfeccionar sus aromas y su frescura, y finalmente, tiene una crianza sobre sus finas lías durante varios meses, previo embotellado.

NOTAS DE CATA

La crianza sobre lías aporta a nuestro vino una cremosidad fuera de lo normal y una suave sensación en boca. Su nariz recuerda a la piel de naranja confitada, la masa de pan y algún toque de hinojo y hierbas aromáticas. Es sumamente suave y cremoso en el paladar, con una acidez moderada y un final largo y agradable. Esta textura lo hace perfecto para acompañar platos

RECOMENDAMOS SERVIRLO

Frío (8-10°C). Con verduras, arroces y todo tipo de platos vegetarios.

Variedad: Verdejo (100%)
Viñedo: Más de 150 años
Vendimia: Manual
Grado alcohólico: 13% VOL

Zona: DO Rueda
Método de cultivo: Vaso
Producción: 2.290 botellas
Formato de botella: 750ml

