



Variedad: Verdejo Malcorta (100%)

Zona: DO Rueda

Viñedo: 7 años

Cultivo: Espaldera

Vendimia: Mecánica

Producción: 5.000 botellas

Procedencia: la variedad Verdejo Malcorta estaba en desuso, pero tras años de investigación, la bodega de Javier Sanz ha recuperado, para elaborar un vino único en el mercado. Se trata de un clon atípico de verdejo que se dejó de plantar por su dificultad en la recolección, de ahí su nombre, mal-corta. Se ha regenerado por su intensidad en sus aromas y sabores. Se caracteriza por tener un ciclo vegetativo tardío, siendo la última que se vendimia, esto unido a sus racimos más pequeños y apiñados que el Verdejo, hace que su madurez sea más equilibrada y su acidez, mayor. Otorga al caldo unos aromas y sabores más intensos.

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: La vendimia se produce en su momento óptimo de maduración. Tiene una meticulosa elaboración a partir de una maceración en frío, mosto desfogado por gravedad durante 24 horas y fermentación a temperatura menor a 15°C en depósito de acero inoxidable, lenta para conservar al máximo los aromas a frutas.

Notas de cata:

Visual. Limpio y brillante con tonos amarillos pajizos.

Nariz. Responde a una mezcla de potentes aromas frutales y herbáceos que recuerdan a la hierba recién cortada. En nariz sale la mineralidad. Además es expresivo, fresco, un perfume.

Boca. Persistente, sabroso, salen de nuevo los toques minerales y su gran fructuosidad. Recuerda a la variedad verdejo, destacando una gran complejidad y estructura en su paso por boca., con muy buena e intensa acidez.

Consumo. Entre 8 °C y 10 °C

Grado alcohólico: 13% Vol.

Maridaje: Servir en un recipiente con hielo acompañando mariscos, pescados crudos y a la parrilla, ahumados...

Formato de botella: 750 ml.