

# Valdecuevas verdejo



# Valdecuevas

## verdejo

*Carácter transgresor  
y de corte moderno,  
pero con la mirada  
fija en el terroir.*

### DESCRIPCIÓN

Es un verdejo clásico, elaborado partiendo de una cuidada selección de uvas, procedentes de nuestros viñedos mas viejos y menos productivos. Estos viñedos están situados en las parcelas de suelos mas pedregosos, lo que favorece una correcta maduración y equilibrio de nuestra cosecha.

### NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Amarillo pajizo, con tonos verdes, vivo. Predominan las notas a fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un fondo de hinojo. Intensidad aromática alta, fresco, agradable.

Volumen en boca, muy untuoso, acidez equilibrada, persistente y largo. Es un verdejo clásico.

Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

### CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6° C y 8° C.

### VIÑEDOS

Los viñedos de nuestra finca están situados a una altitud entre 700 y 800 metros en terrenos de origen aluvial, pedregoso, de excelente estructura, porosidad y drenaje lo que proporciona un soporte y microclima adecuado y un excepcional desarrollo a nuestra variedad verdejo. Es una variedad de porte semi rastrero y podas largas que junto al clon y patrón elegido nos proporciona racimos de tamaño pequeño, compactos y de alta calidad enológica.

### ELABORACIÓN

Desde la poda determinamos el número de yemas, y por tanto el número de racimos que vamos a obtener y durante el periodo vegetativo realizamos las correspondientes podas en verde y aclareos de racimos.

Elegimos el mejor momento de vendimia y cuidamos la elaboración en bodega, respetando siempre la tipicidad de la variedad verdejo, con unas maceraciones controladas y crianza sobre lías.

Todo esto hace que obtengamos como producto final nuestro característico Valdecuevas Verdejo.

### ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Anhidrido Sulfuroso	Azúcares
13 % Vol.	5,65 g/l ac. tartárico	0,19 g/l ac. acético	3,2	90 mg/l	≤ 2 g/l

### DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)
 vidrio 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)



# Valdecuevas verdejo

*Innovative and modern  
character yet focused  
on the local terroir.*

## DESCRIPTION

It is a classic verdejo, elaborated on the basis of a careful selection of grapes from our older and less productive vines. These vines are located in stony and rocky soils, which helps the grapes to obtain a proper maturation level.

## TASTING NOTES AND FOOD PAIRINGS

Straw yellow with green tones. On the nose smooth stone fruit notes (apricot and peach) with a background of fennel. High, fresh and pleasant aromatic intensity.

It's a classic Verdejo style. A full and smooth wine, offering zesty lift and a long, focused finish.

This pure, energetic wine will work with all sorts of seafood dishes, rice and poultry.

## STORAGE AND SERVICE

Store in cool, dry place. Serve between 6°C and 8°C.

## VINEYARDS

Our vineyards are located at an altitude between 700 and 800 meters, in areas of alluvial and stony origin with excellent structure, porosity and drainage, providing a suitable microclimate and foundation but also exceptional development for our Verdejo variety. It is a variety of semi trailing carriage and large pruning. These factors together with the clone and pattern chosen, provides small, compact clusters of high oenological quality.



## ELABORATION

Exhaustive field research is carried out. During the pruning phase, we determine the number of buds, hence the number of clusters we are going to obtain during harvest time. Also during the vegetative period we carry out green pruning and thinning of clusters in order to obtain higher quality grapes. We select the best time and conditions to harvest and invest great effort in the elaboration in the winery, respecting and recognizing the authenticity of the verdejo variety, with a controlled maceration and ageing on lees. All this effort and attention to make sure that the final product is our characteristic Verdejo Valdecuevas.

## ANALYSIS

% Alc.	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Anhydride Sulphurous	Sugars
13 % Vol.	5,65 g/l tartaric acid	0,19 g/l acetic acid	3,2	90 mg/l	≤ 2 g/l

## LOGISTIC DATA

Format	Units per crate	Crate (dimensions mm.) length/width/height	Crates EU pallet	Crates USA pallet
 glass 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)
 glass 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)

