CAMPILLO VERDEJO 2022

D.O.	Rueda
Clasificación añada	2022

CARACTERÍSTICAS AÑADA

El año, predominantemente seco en la mayor parte del ciclo fenológico, lo fue hasta los primeros días de septiembre en que unas lluvias providenciales ayudaron al completo desarrollo y maduración de la uva. Esta cosecha, que hasta este momento se preveía corta, ha llegado a la producción normal de kilos de uva en la D.O. Rueda. Durante la vendimia, la climatología favorable permitió la entrada escalonada de la uva en bodega, clave para obtener vinos de calidad como los de esta cosecha 2.022.



VINIFICACIÓN

La vendimia nocturna nos permite que la uva mantenga todas sus cualidades organolépticas, así como equilibrio entre graduación y acidez. Ya en bodega, la uva macera en frío durante unas horas, antes del prensado. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para mantener todas las características del mejor vino blanco verdejo.

NOTA DE CATA

Bonito color amarillo con ribete verdoso. Color amarillo con irisaciones verdes en los ribetes.

Paso amable. Sensación fresca, agradable. Acidez muy bien integrada. Ligero amargor característico de la variedad.

Intenso, muy expresivo. Aromas vegetales (rama de tomate, hinojo, heno). Notas de fruta tropical (piña,mango).

FINAL

Largo. Predominan los recuerdos vegetales propios del verdejo.

MARIDAJE

Aperitivos, platos a base de pescado, fideua, arroz, pasta, ahumado, quesos suaves, cremosos, carnes blancas.

12-15º Celsius / 54-59º Fahrenheit

DATOS ANALÍTICOS

VOL. ALCOHOL
13,18 (%)
ACIDEZ VOLÁTIL
0,3 g/l ac. Acet.
ACIDEZ TOTAL
4,9 g/l ac. Tart.
AZÚCAR RESIDUAL
1,4 g/l

BODEGAS CAMPILLO
Crta. de Logroño, s/n
01300 Laguardia, Álava

Tfno.: 945 600 826
Fax: 945 600 837
Email: info@bodegascampillo.com

Una bodega de FAMILIA MARTÍNEZ ZABALA