vinetur

SALE AL MERCADO EL PRIMER BLANCO EMBOTELLADO EN EL HEMISFERIO NORTE

miércoles 10 de octubre de 2012

ESCRITO POR CR VINOS DOP VALENCIA



Se trata del Daniel Belda Verdil 2012 , un vino exclusivo elaborado por

Bodegas J. Belda

El primer blanco embotellado en el Hemisferio Norte, ya está en el mercado. Se trata del **Daniel Belda Verdil cosecha 2012**, un vino joven, elaborado con la variedad Verdil, una uva autóctona y exclusiva del valle de Fontanars dels Alforins, “que en la actualidad no se encuentra en ninguna otra parte del mundo”, según explica Daniel Belda, propietario de Bodegas J. Belda.

De vendimia muy temprana, la Verdil, comienza a recolectarse en agosto con una calidad excelente y adelantándose a las demás variedades blancas. Cuando termina de fermentar, a muy baja temperatura, se comienza a preparar el vino para su embotellado mediante una leve filtración, “siendo el primer blanco embotellado en el Hemisferio Norte que sale al mercado”, reitera el propietario de la bodega.

La producción del Daniel Belda Verdil 2012, se eleva a un total de 50.000 botellas, y su presentación oficial tuvo lugar durante la celebración de la Feria Gastronómica de L’Alcudia, que tuvo lugar del 5 al 9 de Octubre.

El mercado nacional es el principal destino de este vino, pero en los últimos años su comercialización “ha traspasado nuestras fronteras y actualmente se puede encontrar en Estados Unidos, Canadá y en China”, afirma Belda.

NOTA DE CATA

El Verdil 2012 es un vino blanco joven, de carácter más afrutado, sabroso y más aromático respecto a la añada anterior. Puede maridar con todo tipo de pescado, mariscos y arroces. También puede ser un perfecto acompañante de carnes blancas suaves.

APUESTA PERSONAL

Casi desaparecida, la variedad Verdil vio recobrar su protagonismo a finales de los 90, gracias al empeño personal de Daniel Belda, quien en su afán por conservar lo auténtico y tradicional, ha mantenido este cultivar en su finca para la elaboración de vinos blancos de calidad.

Inicialmente la Verdil se utilizaba para realizar vinos para venta a granel, ya que en plantas jóvenes y con suelos fértiles generaba un buen rendimiento y producía mucho grado alcohólico, perfectas características para producir ese tipo de vino. Daniel Belda escogió los viñedos más viejos y los que estaban en unos suelos más pobres para mejorar la calidad de la uva y respetar la tipicidad de esta variedad, y “que hoy nos permite obtener un producto singular, exclusivo y de una calidad envidiable”, asegura el propietario de Bodegas J. Belda.