vinetur

Fermentación espontánea, el coupage definitivo

Un nuevo estilo de elaboración

miércoles 14 de septiembre de 2022



De una selección de uva de los viñedos ecológicos de Bodegas el Inicio de la Finca Los Caleros, en la localidad de Nava del Rey (Valladolid) nace Rivendel Verdejo Ecológico. Un vino con Denominación de Origen Rueda elaborado al 100% con la uva de la variedad verdejo procedente de viñedos propios situados a 700 metros de altitud en suelos cascajosos.

La añada de 2021 que sale al mercado de Rivendel Verdejo Ecológico sólo cuenta con 3.577 botellas numeradas. Un nuevo estilo de elaboración de la mano del enólogo de Bodegas el Inicio y director técnico, Ángel Luis Margüello, que ha decidido para este vino **fermentar de forma espontánea** el 40% de la uva, en barricas de roble francés permaneciendo en sus lías durante 6 meses. El 60% restante lo ha hecho en depósito de acero durante el mismo tiempo con las lías.

El resultado, un **coupage definitivo** que ofrece la frescura típica de los vinos de Rueda junto a un ligero toque de madera que aporta complejidad en boca y que diferencia a este Verdejo ecológico de los vinos tradicionales.



Un vino con DO Rueda que ve la luz con sólo 3.577 botellas numeradas

NOTAS DE CATA

Color: paja con tonalidades verdosas, limpio, brillante. Gran presencia de lágrimas de glicerina.

Aroma: intenso, fresco, muy limpio y complejo con matices muy distintos, pero perfectamente integrados. Flores blancas, frutas de hueso, pera de agua y mineralidad.

Boca: amplia, fresca, con una acidez muy bien integrada. A la entrada aparecen todos los matices de nariz, además de cremosidad e intensidad. Largo postgusto.

Servicio: entre 7 y 9 º.

