

COLECCIÓN

V 1863

PROCEDENCIA

El vino V1863 procede de El Pago de Saltamontes, un terreno de 2,27 hectáreas de viñedos prefiloxéricos en vaso, pertenecientes a la familia durante cuatro generaciones. Este pago fue registrado por primera vez en 1863, de ahí su nombre, y se tiene constancia de que tiene más de 150 años.

VITICULTURA

Los viñedos antiguos de El Pago de Saltamontes están cultivados en vaso y tienen un rendimiento muy reducido de 1.400 kg por hectárea aproximadamente. La producción es muy limitada pero de excepcional calidad. La vendimia es manual, lo que permite realizar una primera selección de la uva en el propio viñedo, que garantiza la calidad de este selecto vino.

VINIFICACIÓN

La elaboración consiste en extraer todo su potencial, particularmente los sabores frutales, típicos de la variedad, seguido de un proceso de maceración corta, para perfeccionar sus aromas y su frescura, y finalmente, tiene una crianza sobre sus finas lías durante varios meses, previo embotellado.

NOTAS DE CATA

Muestra un precioso color amarillo oro con tonos brillantes en capa fina. Su nariz recuerda a la piel de naranja confitada, la masa de pan, con reminiscencias de hinojo y hierbas aromáticas. Es excepcionalmente suave y cremoso en el paladar, con una acidez moderada y un final largo y agradable. La crianza sobre lías aporta a este vino una cremosidad exquisita y una suave sensación en boca.

MARIDAJES

La textura y cuerpo de este vino permiten acompañarlo de platos más elaborados, condimentados y sabrosos, sin olvidar las verduras, los arroces y pescados. Incluso puede maridarse con una carne asada. La temperatura de consumo recomendada es entre 8 y 10 grados.

Variedad. Verdejo 100%

Viñedo. Más de 150 años.

Vendimia. Manual.

Grado alcohólico. 13% VOL

Zona. DO Rueda.

Método de cultivo. Vaso.

Producción limitada a 2987 botellas.

Formato de botella. 750ml.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

