PROCEDENCIA

La malcorta es una uva **verdejo casi extinta**, rescatada por Javier Sanz Viticultor después de años de investigación para elaborar un **vino único**.
Tradicionalmente, la verdejo malcorta se cultivaba en la D. O. Rueda, pero la dificultad de su vendimia, de ahí su nombre "malcorta", la condenó al desuso. Javier Sanz Viticultor ha reproducido la genética de este clon porque aporta unos elegantes aromas y una mayor acidez natural.
La verdejo Malcorta madura más tarde que la verdejo convencional, lo que le otorga una mayor acidez natural.

VINIFICACIÓN

Para elaborar este vino, partimos de una maceración en frío y, tras el prensado, el mosto se desfanga por gravedad durante 24 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura menor de 15 grados, lo que permite que el proceso sea más lento y se conserven al máximo los aromas frutales de la variedad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo pálido brillante. En nariz, muestra aromas muy limpios, cítricos, a flores blancas, frutas de hueso, con suaves notas minerales. En boca, destaca por su marcada acidez, que acentúa su carácter fresco y vivaz.
VMalcorta es un **vino sorprendente en matices únicos, floral, cítrico**, con una exquisita acidez natural y una marcada persistencia.

MARIDAJE

Mariscos y moluscos. Su carácter vivaz y su frescor también combinan con pescados como la merluza, el bacalao o el lenguado, a la plancha o al horno.

PREMIOS 2015

- Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas
- 92 puntos en la Guía Peñín 2016.
- Bacchus de Oro por la Unión Española de Catadores
- Mejor Vino "Assorted Whites from Spain" por Ultimate Wine Challengue
- Mejor Vino Blanco Joven y uno de los 11 magníficos de la Guía Vivir el Vino

Variedad. Verdejo Malcorta
Viñedo. 7 años
Vendimia. Mecánica
Grado alcohólico. 13% VOL
Zona. DO Rueda
Método de cultivo. Espaldera
Producción. 10.000 botellas
Formato de botella. 750ml

RueDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN