



FINCA MONTEPEDROSO

# Finca Montepedroso 2022

**VIÑEDO:** Finca Montepedroso

**VARIEDAD:** 100% Verdejo

**D.O.:** Rueda

**CATEGORÍA:** Joven

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,1 g/L. Tátrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 2ª semana de septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Marzo 2023

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 34 días.

**ENVEJECIMIENTO:** Cinco meses sobre lías con removido semanal.

## INFORME COSECHA

Después de un verano muy seco y caluroso, el mes de agosto en su segunda mitad, nos trajo lluvias y bajada de las temperaturas, lo que mejoró considerablemente tanto la cantidad como la calidad de las uvas, llegando a la vendimia en fechas habituales. Con una cantidad mayor de la esperada y una calidad extraordinaria. La salud de las uvas ha sido máxima y el resultado final será excelente.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

### Nariz:

Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cascara de almendra verde, anís y las de frutas frescas (lichi, pomelo, manzana verde). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales.

### Gusto:

Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

### Maridaje:

Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.



@F\_Montepedroso



/FincaMontePedroso

[www.fincamontepedroso.com](http://www.fincamontepedroso.com)

[www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com)