

# DOCEUVAS 2018

## Vendimia

La cosecha del año 2018 ha sido calificada como “muy buena” por el Consejo Regulador D.O. Rueda. La viña se ha visto beneficiada por las buenas condiciones climatológicas, que han permitido que la uva alcanzara un óptimo estado de madurez y un excelente estado sanitario. Las precipitaciones registradas en invierno y primavera y la ausencia de accidentes climatológicos destacados han contribuido a unos datos excelentes en cuanto a calidad de la uva.

## Viñedo

Uva verdejo procedente de nuestra Finca El Poleo. Presenta un suelo arcilloso con zonas de arenas y elementos gruesos. Se sitúa a 780 metros de altitud y tiene un clima continental. Con inviernos largos y fríos y veranos muy calurosos y secos, el gradiente térmico entre el día y la noche es muy alto, ayudando a la uva a concentrar azúcares por el día y acidez por la noche

## Elaboración

Uva 100% verdejo seleccionada en viñedo y macerada en frío. Mosto yema fermentado a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Crianza de tres meses sobre sus lias finas antes de su estabilización y embotellado.

## Cata

Bonito color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es fresco e intenso. Aromas a flores blancas, frutas de hueso, con un fondo de toques herbáceos que recuerda al heno recién cortado. En boca es largo, con volumen, una buena acidez y un ligero amargor final característico de la variedad verdejo.

**Variedad: Verdejo 100%**

**Vendimia: 20 septiembre 2018**

**Grado alcohólico: 13 %**

**pH: 3'27**

**Acidez total: 5'78**

**Acidez volátil: 0'20**

**Azúcares reductores: 1'7 g/L**

**Contiene sulfitos**

**D.O. Rueda**

**Producto de España**



www.miluvasinery.com  
@MiluvasWinery

