



BODEGAS VIÑEDOS
PEDRO ESCUDERO
FAMILIA



FINCA
VALDELAGUNDE

Vendimia Temprana

SEMI-DULCE

VITICULTURA

Suelos arcilloso con gravas y parcialmente arenosos, con canto rodado en la superficie proximos al Río Duero.

Practicamos una viticultura tradicional y organica con total ausencia de abonos y tratamientos quimicos. Control y fertilización de suelos bajo el patrón natural que siempre hemos llevado a cabo.

Viñas en sistema de espaldera con poda en doble guyot manual sin pre-poda.

ELABORACIÓN

Realización de la vendimia diferenciando variedades, cada una de ellas con diferentes puntos de maduración. Una vendimia temprana del Viura y una vendimia más tardía del Verdejo.

La fermentación en depósitos de acero Inox. Cada variedad por separado con control constante de temperatura Fusionando ambas fermentaciones En una sola en un punto determinado de densidad, siendo esto aproximadamente 5-6 días antes de paralizarla de forma natural mediante Frio. Manteniendo un azúcar residual de forma natural.

APUNTES DE CATA

Buscamos con una elaboración peculiar conseguir una dulzura natural combinada con una muy buena acidez totalmente natural que le aporta frescura, esencial en este tipo de vinos explotando al máximo el potencial que ofrece cada variedad haciendo un Semidulce más completo, diferente y atractivo.

Con notas de frutas como el melón o piña con un fondo fresco de manzana verde aportado por esa pronta vendimia de la viura.

En boca el vino es goloso, suave en su dulzura con cierto cuerpo y con una acidez que le da viveza y una frescura que invita a más.

Añada 2020

Variedad: 50% Verdejo -50% Viura

Viñedos de la Familia en La Seca - Valladolid

Apto para veganos

Vendimia: Septiembre 2020

Acidez Volátil: 0.32 g/l

Acidez Total: 5.84 g/l

Grado alcohólico: 9.5 % VOL