



Valdecuevas



Spanien

Rueda



## 2016 Cruz de San Martín Rueda D.O.

### Weingut

Die vergleichsweise junge Appellation Rueda ist die Heimat des neuen „Boomweines“ Verdejo. Die autochthone Rebsorte ist für ihre ausdrucksstarken Fruchtaromen bekannt und verleiht den Weißweinen eine ganz besondere Aromatik, die Lust auf mehr macht. Reinsortig oder als Cuvée sind die knackigen Weißweine ein Muss nicht nur im Sommer.

Die Geschichte der Familie Martín reicht schon mehr als sieben Jahrzehnte zurück und hat Ihre Ursprünge in der Agrarwirtschaft, besser gesagt in der Produktion hochwertiger Olivenöle. Die lange Erfahrung und intensive Kenntnisse der Landwirtschaft ziehen sich wie ein roter Faden durch die Produkte der Familie Martín. Diese Entwicklung kumuliert in der erst 2013 errichteten, hochmodernen und technisch perfekt ausgestatteten Bodega. Die Weinberge liegen mitten im Herzen der Region 770 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden bei Nacht gelesen und stammen alle ausschließlich von den 120 Hektar des Weingutes. Lieblingswein des Önologen Antonio Nieto ist der Flor Innata, in welchem er sehr gekonnt die intensive Frucht des Verdejo durch die grünen und tropischen Aromen von Sauvignon Blanc noch unterstreicht. Ansonsten konzentriert sich die Mannschaft um Inhaber Javier Martín komplett auf Verdejo und nicht zuletzt deshalb ist Valdecuevas in Spanien derzeit der spektakulärste Newcomer der Region Rueda.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Rueda DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.70 g/l
<b>Säure:</b>	5.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rueda
<b>Rebsorten:</b>	Verdejo

### Vinifizierung

Die Trauben werden bei Nacht maschinell geerntet und gelangen nach einer kurzen Mazeration auf den Schalen zur temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks. Anschließend folgt die Lagerung auf den Feinhefen.

### Sensorik

frisches Heu und etwas Pfirsich im Bukett, harmonisch und ausgewogen mit zitrisch-fruchtigem Finale

### Passt gut zu

Fischgerichten, leichten Vorspeisen, sowie Reis und Pasta

### Lagerfähig

3 Jahre

### Tipp

Der Cruz de San Martín stammt von sandigen, steinigen Böden und zeigt die typische Verdejo Aromatik von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und frischem Heu und Kräutern. Frisch, klar und mit großer Trinkfreudigkeit.