



Valdecuevas



Spanien

Rueda



2024 VALDECUEVAS VERDEJO 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 Martin komplett auf Verdejo und nicht zuletzt deshalb ist Valdecuevas in Spanien derzeit der spektakulärste newcomer der Region Rueda.

Tipp

100% Verdejo. Dieser frische Weisswein ist der Inbegriff eines klassischen Rueda Verdejo. Alte Reben von steinigen Böden unterstreichen die Balance zwischen intensiver Fruchtaromatik und Vollmundigkeit.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 332 kJ / 79 Kcal

Kohlenhydrate: <0,1 g

davon Zucker <0,1 g

Zutaten: Trauben, Säuerungsmittel (Weinsäure, Apfelsäuren, Milchsäure), Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose), Ammoniumbisulfit, Konservierungsmittel (schwefeliges Anhydrid, Kaliumbisulfit)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Rueda DO
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.40 g/l
Säure:	5.67 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rueda
Rebsorten:	100% Verdejo
Ausbau:	Edelstahltank

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 für 3 Monate auf den Feinhefen.

Sensorik

Aromatik von Aprikose und Pfirsich, und würzigem Fenchel, harmonisch und mit kühler, fruchtiger Intensität

Passt gut zu

Fischgerichten, leichten Vorspeisen, sowie Reis und Pasta

Lagerfähig

5 Jahre