

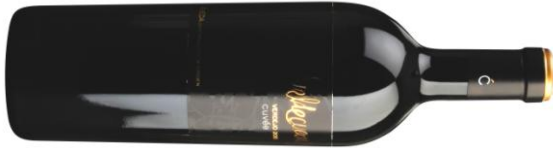


Valdecuevas



Spanien

Rueda



## 2065 Verdejo Cuvée 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>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.50 g/l
<b>Säure:</b>	5.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rueda
<b>Rebsorten:</b>	Verdejo

### Vinifizierung

Die Trauben werden nach der selektive Ernte in Microtanks und großen Eichenholzfässern spontan vergoren. Gefolgt von weiterer Lagerung auf der Feinhefe.

### Sensorik

Sehr komplexes Bukett von reifen, weißen Früchten, gepaart mit eleganter Mineralik und Gewürzen. Extrem langer Nachhall

### Passt gut zu

Gegrillte Dorade

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

Extreme Selektion der Trauben, alte Rebstöcke, 12 stündige Kalt-Mazeration und Spontangärung in 500 Liter Fässern aus französischer Eiche, führen zu einer perfekten Verbindung zwischen rebsortentypischen Aromatik und volle Struktur. Heute zählt der Verdejo Cuvée zu den absoluten Topweinen aus dem Rueda.