

Chivite Baluarte Verdejo 2008



Varietal:	100% Verdejo, variedad autóctona
Denominación:	D.O. Rueda Verdejo
Suelos:	Poco profundos, pedregosos y poco fértiles
Vías:	Vías en vasos de más de 50 años con rendimientos muy moderados
Grado:	12,5% Vol.
Evolución:	A consumir joven
Maridaje:	Excelente como aperitivo, para acompañar la cocina asiática - <i>miso, sashimi, dim-sum</i> - y pescados -salmonete, anguila

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este vino ha sido elaborado a partir de una estricta selección de parcelas muy viejas en vasos de las mejores zonas de la denominación, tanto en la región de Valladolid -laderas de finas gravas brunas de origen terciario, localmente llamadas cascajos- como de Segovia -plano de más de 800 metros de altitud con suelos pedregosos finos.

La añada 2008 se caracteriza por un ciclo vegetativo relativamente largo, bajo el hospicio de precipitaciones moderadas (400 mm) y de temperaturas clementes en verano y frescas en el momento de la vendimia. La cosecha, exclusivamente manual, empezó el 26 de septiembre en las laderas de cascajos para finalizar el 14 de octubre en las zonas más tardías de Segovia.

A su entrada en bodega, la vendimia ha sido seleccionada sobre racimos enteros antes de ser sometida a una corta maceración pelicular. Únicamente los primeros escurridos se seleccionaron para la elaboración del Baluarte 2008. Tras un desfangado prolongado en frío, para revelar la quintaesencia aromática del Verdejo, los mostos fueron tratados según un esquema tradicional, gracias a una termoregulación rigurosamente controlada.

COLOR: Intenso. Amarillo alimonado, brillante, con reflejos verdosos.

AROMA: Muy intenso y varietal. Dominantes: floral -flor blanca de cerezo-, piña y cítricos -limón verde, pomelo. Fondo de brizna de retama.

PALADAR: Entrada fresca y viva. Paso amplio sostenido por una buena acidez. Muy persistente. Retrogusto aromático de melocotón y limón verde.