

menade

Zorro de Menade 2025



100% Godello- Viticultura natural orgánica certificada.
La adaptación de la variedad en nuestro territorio



AÑADA CLIMÁTICA 2025

Añada marcada por una climatología “extrema , atípica”: un invierno mas cálido de lo normal, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Tormentas de granizo afectaron la producción general.

El verano trajo temperaturas altas y noches frescas, lo que permitió una maduración pausada y óptima de las uvas, con gran concentración aromática, acidez equilibrada y un perfil fresco y vibrante.

ELABORACIÓN

La uva procede de distintas parcelas con suelos arcillo – calcáreos y cantos rodados de la zona de Rueda. Las cepas tienen más de 30 años, donde hemos realizado injertos de yemas de la variedad Godello.

Apostamos por la fermentación con levaduras naturales para conseguir la máxima expresión de nuestro entorno.

El vino fermenta en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18-22°C. Trabajamos con rendimientos bajos, la fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras naturales en depósitos de acero inoxidable y el vino permanece un breve periodo de tiempo con sus lías antes de ser embotellado.

ALC 12,5% Vol. 75cl 8-10 °C 6000-8000 kg/ha

Cata Sensorial



Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.



Priman los aromas a fruta blanca, como la manzana, la pera. Vino con complejidad aromática.



Acidez fresca, vino redondo. El trabajo con sus lías le dan volumen en boca.