



Menade Verdejo 2025



100% Verdeja - Viticultura natural orgánica certificada. Representa la frescura, el lado más salvaje y joven de la variedad.



AÑADA CLIMÁTICA 2025

Añada marcada por una climatología “extrema, atípica”: un invierno más 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, que se elaboran por separado. Las cepas tienen más de 30 años. Apostamos por la fermentación con levaduras naturales para conseguir la máxima expresión de nuestro entorno, aromas a hierba fresca, mineralidad y viveza.

El vino fermenta en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18-22°C. Empleamos depósitos de diferentes capacidades para separar las diversas parcelas-pagos conforme a la diferenciación de estructuras y composiciones de suelo. Posterior maduración del vino con sus lías durante un tiempo controlado.



12,5% Vol.



75cl
150cl



8-10 °C



6000-8000 kg/ha

Cata Sensorial



Amarillo pajizo pálido.



Priman los aromas a cáscara de cítricos, herbáceos frescos, flores blancas, amarillas y hinojo.



Boca redonda con acidez marcada. En boca destacan los frutos de hueso, toque de manzana verde y un fondo salino que le aporta tensión.