

INFORMACION DE LA BODEGA	En la cosecha del 2010 lanzamos al mercado nuestro primer blanco Verdejo. Con ello se hizo justicia con las variedades blancas de uva, hasta entonces menos valorados, porque eran pocas las cepas existentes y la mayoría era variedades de uva de mesa. Ha sido una apuesta muy acertada ya que esta variedad se adapta muy bien a la zona.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Denominación de Origen Tierra de León
VITICULTURA Composición Varietal Sistema de conducción. Poda. Riego. Tipo de suelo.	100 % Verdejo. Espaldera vertical, 1,75 m, cuatro alambres mas la de formación. Cordón, con pulgares y varas, sistema Guyot doble. No se riega. Franco arenoso, con canto rodado en superficie y fondo arcilloso a varios metros.
VINIFICACIÓN Fecha de la vendimia. Sistema de recolección. Transporte de las uvas. Recepción de la vendimia y procesado de la uva. Desfangado. Temperatura de fermentación. Fermentación alcohólica. Crianza sobre lías.	28 de Septiembre de 2011. La uva se recolectó al amanecer, para aprovechar las bajas temperaturas. Vendimia mecanizada, con vendimiadora marca New Holland. Remolque enológico, en acero inoxidable. Estrujado con despalilladora Inox . Durante 12 Horas a 10 ° C. Control de fermentación a 16 ° C con final a 18 ° C. 18 días con control diario de temperatura y densidad, viendo y corrigiendo lo necesario. Se trasegó a los 25 días para la eliminación de lías gruesa, con battonnage durante 45 días.
ANALITICAS Mosto a la recepción. Final de fermentación. Vino embotellado.	Densidad 1094 Baume/ alcohol probable 12,80 % vol. Acidez total 3,67 g/l Sulfúrico. pH 3,44. Densidad 990. Azúcar residual 1,62 g/l. Alcohol 12,80 % vol. Acidez total 3,35 g/l Sulfúrico. pH 3,31 A Volátil 0,21 g/l, málico 1,77 g/l. Alcohol 12,81 % Vol. , Azúcar residual 1,40gr/l, A Total 3,27 g/l Sulfúrico, A Volátil 0,21 g/l, Sulfuroso Total 86 mg/l.
ENOLOGIA Recepción del mosto. Implantación de la levadura. Trasiegos. Clarificación. Filtración. Estabilización por frío. Fecha embotellado. Tipo de botella. Tipo de tapón. Tipo de cápsula.	Se recepcionó en óptimas condiciones, tratando de evitar oxidaciones. La siembra de la levadura fue lo antes posible y con muy buena aclimatación. Se dieron dos trasiegos, acabada la fermentación y después de clarificación. Se hicieron ensayos de varias dosis y tipos de clarificantes, optando finalmente por bentonita y Pvpp. Se realizo una filtración diatomeas después de clarificar y placas celulosas al embotellado. Se sometió el vino a -5 ° C durante 10 días y luego se filtro de nuevo por placas. Enero del 2012. Borgoña modelo Seducción, color verde, 0,75 cl . 1 +1 44 x 24,5 mm. Complejo amarillo con logotipo verde .
COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: Los procesos fenológicos durante el primer cuatrimestre del año 2011 han seguido un curso normal para la época. “En general, no se han producido adelantos ni retrasos en las fases fenológicas. El fin del invierno seguido del comienzo de la primavera ha sido muy representativo de lo normal”. Para que el estado sanitario de la uva fuera óptimo y la maduración muy correcta, dando una vendimia muy sana y con buen grado y equilibrio en acidez. Durante la vinificación se dio máxima importancia a la calidad y respeto a la variedad, evitando la oxidación del mosto y preservando los aromas, vigilando y controlando diariamente todo el proceso de la fermentación, para llevar a cabo un producto de máxima calidad.	
NOTA DE CATA AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO. Color amarillo oro con tonos acerados, con mucha chispa de carbónico y abundante lagrima. En nariz es intenso y fragante con notas a fruta manzana, tropical, fruta madura y toques flores blancas. En boca es graso elegante y posgusto largo, buen equilibrio entre aromas y acidez. Final secante que incita a seguir bebiendo y disfrutar de este gran AUTEROLO verdejo.	