



CUATRO RAYAS
**CUARENTA
VENDIMIAS
CUVÉE**
GRAN VINO DE RUEDA

Identidad. Tres generaciones de enólogos coronan la familia 'Cuarenta Vendimias', una gama compuesta por el original Verdejo DO Rueda que se elabora bajo la receta de cuarenta años legada por el enólogo Ángel Calleja, junto con el Sauvignon Blanc, el Ribera del Duero y el Rioja que se vinifican bajo la atenta mirada de Elena M. Oyañe, actual directora técnica de la cooperativa. En el caso del Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Cuvée Gran Vino de Rueda, es Roberto L. Tello, el enólogo más joven de la bodega, quien vela por cumplir con los estándares de la más alta calidad.

Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Cuvée es un blanco de colección que ensambla el patrimonio vitivinícola más valioso de la DO Rueda. Se trata de un vino que rompe el mito de que el vino verdejo debe consumirse en un año. Tras años de trabajo de valorización de los viñedos más viejos de la cooperativa, que desde la añada 2010 ha trabajado intensamente en su clasificación y caracterización, con el nacimiento de la categoría Gran Vino de Rueda en la añada 2020 se ha dado un nuevo impulso. Se ha prestado especial cuidado a los mejores entre los más antiguos para elaborar vinificaciones específicas. En este vino de guarda, el estado de la uva (madurez, pH, etc.), así como la crianza sobre lías y un moderado paso por bodega, confieren al vino la complejidad necesaria para que el tiempo saque lo mejor del mismo.

Añada 2020. Intensa y expresiva, la añada 2020 de Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Cuvée refleja el más fiel estilo de los viñedos en vaso situados en el corazón de la DO Rueda. Un verdejo clásico en su máxima expresión, equilibrado. En nariz: hinojo, flores blancas y fruta fresca en armonía con especias y aromas balsámicos. En boca: infinito.

Denominación de Origen: DO Rueda.

Tipo de uva: Verdejo.

Alcohol: 13'5%.

pH/acidez: 3,16 pH, 6,09 g/l TH2.

Azúcar residual: 0,92 g/l.

INDICACIONES TÉCNICAS:

Se trata de un vino que necesita reposar al menos durante 48 horas después de trasladarlo y cuyas botellas deben conservarse tumbadas entre 14º y 16 ºC sin cambios bruscos de temperatura. Se recomienda beber a una temperatura entre 10 y 12 ºC. Alérgenos: Sulfitos > 10 mg/kg etiqueta con la leyenda "contiene sulfitos". Ausencia de OGM's. Código enológico internacional. Código internacional de prácticas enológicas. Ley 17/2011 Seguridad Alimentaria. Reglamento CRDO Rueda.



Características de la añada. La campaña se caracterizó por ser la más lluviosa de los últimos años, con precipitaciones repartidas tanto en el tiempo como en los diferentes pagos. Se registraron más de 400 mm. en el año vitícola, duplicando casi los litros caídos en el año anterior. La primavera fue suave, templada con una temperatura media de 14 °C. Verano cálido, con una media de poco más de 30 °C. La brotación comenzó en torno al 2 de abril, casi a la par que la campaña anterior que se dio en torno al 4 de abril.



Viñedos. Elaborado con una selección de Verdejo de los vasos más viejos de los socios de la cooperativa, parajes con viñedos y tradición vitícola centenaria. En esta ocasión la uva Verdejo se seleccionó entre los mejores de los pagos del año:

- *Serrada:*
Pago Á. Moyano: vaso de 1.1 hectáreas.
- *La Seca:*
Pago Poza las Lobas: vaso de 6.69 hectáreas.
Pago las Planas: vaso de 2.67 hectáreas.
- *Villanueva de Duero:*
Pago las Castras: vaso de 3.65 hectáreas.
Pago la Bodeguilla: vaso 2.05 hectáreas.



Vendimia. La vendimia comenzó la primera semana de septiembre para el pago de Poza las Lobas y el pago de A. Moyano (Serrada), el día 8 en el Pago las Planas y el de la Bodeguilla y finalizó el día 14 con el Pago de las Planas. Vendimiados exclusivamente a mano en cajones de 300 kg y refrigeración en cámara frigorífica. Producción media de 5.050 Kg/Ha.



Selección. Mesa de selección vibrante y prensa con sistema de inertización, de baja capacidad y sin bombeo, para adaptarse a la vinificación individualizada por pagos, con el fin de conservar la óptima calidad de las uvas de nuestros pagos intacta hasta la botella.



Elaboración. Elaboraciones individualizadas, en depósitos de acero inoxidable, troncocónico de roble francés y barricas nuevas de 500L. Este abanico de elaboraciones se ensamblan en un *coupage* único de 9.876 botellas en el que se realzan las características particulares de la Verdejo de la DO Rueda. Crianza sobre sus lías finas de 5 meses, con *bâtonnage* diario durante 3 meses.