



AMADOR DIEZ

GRAN VINO DE RUEDA

Identidad. Vino homenaje de los 300 viticultores de la cooperativa al nombre de la persona que figura en su etiqueta, presidente de la bodega durante 21 años. Se trata de un verdejo que representa la vuelta a los orígenes de Rueda, un producto en constante respeto por la tradición y el entorno natural de los viñedos más viejos de la Denominación de Origen. El producto más artesanal y exclusivo de la bodega; embotellado y etiquetado a mano. Vinificado con el objetivo de favorecer su longevidad, idóneo para su consumo en la actualidad y con gran potencial de envejecimiento en botella.

Añada 2020. Con una producción limitada, las ventas se han llevado a cabo por cupo dado el reducido número de botellas disponibles. Lote único de 2.649 botellas.

Denominación de Origen: DO Rueda.

Tipo de uva: Verdejo.

Alcohol: 13%.

pH/acidez: 3,13 pH, 6,12 g/l TH2.

Azúcar residual: 2,3 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 14° y 16 °C sin cambios bruscos de temperatura. Se recomienda beber a una temperatura entre 10 y 12 °C. 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.

Año de temperaturas en la media del histórico. 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 a mediados de abril en ambos pagos, situados en Villanueva de Duero y Hornillos de Eresma. La vendimia se inició el 14 de septiembre en el pago de Las Castras y 3 días más tarde en el pago de la Abuela.

Viñedos. Pagos situados en suelos arenosos, aportando un perfil fino y con mucha elegancia al vino. Producción media 2022 de 4.553 Kg/Ha.:

- *Hornillos de Eresma (Valladolid):*
Pago de la Abuela: vaso reconvertido a espaldera de 1.28 hectáreas.
- *Villanueva de Duero (Valladolid):*
Pago Las Castras: vaso de 3.65 hectáreas.

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. Mosto yema en prensa inertis. Macerado en frío de tres días sobre sus burbas con el objetivo de obtener las mayores características organolépticas varietales de las uvas de los viñedos viejos. Ligero desfangado estático.

La fermentación y crianza sobre lías gruesas se realizó en barricas nuevas, de roble francés y del Cáucaso, durante un mes. Posteriormente se realizó una crianza sobre lías finas de 7 meses en barricas, de segundo, de las mismas características, para luego ensamblarse durante 4 meses en depósito de roble francés. Esta mezcla de barricas se diseñó buscando mantener la totalidad de aromas primarios de la uva y aportar a los vinos la estructura y volumen en boca sin restar frescor. El resultado es un vino apto para guarda.

Levaduras autóctonas propias. El embotellado se produjo el día 10 de marzo de 2022. Intervención mínima por lo que pueden aparecer ligeras precipitaciones.