

VERDEJO ECOLÓGICO 2022

4 MESES EN LÍAS

ECCE VINUM
BODEGAS MOISÉS CASAS

FICHA TÉCNICA

VIÑEDOS Y VITICULTURA

Parcela situada a 710 mts. de altitud.

Edad del viñedo + de 20 años

Suelo arcilloso calcáreo.

Viñedos en vaso en secano con labranzas.

Mantenimiento del suelo con cubiertas vegetales alternas. Viticultura Tradicional, Natural, Sostenible y Certificada Orgánica por SOHISCERT.

APTO PARA VEGANOS

VINO ECOLÓGICO



VARIEDAD

Verdejo 100%.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2022

Invierno frío, primavera lluviosa y verano de temperaturas suaves, lo que permitió una excelente y lenta maduración, proporcionando una buena acidez y una gran concentración de aromas. Vendimia sin lluvias.

VENDIMIA

Manual nocturna en cajas de 15 kgrs.

Se vendimió el 1 de septiembre.

Rendimiento medio de 2 kgs por cepa - 1.500 cepas/ha.

ELABORACIÓN / PRODUCCIÓN

Elaboración de 6.000 botellas aproximadamente. Doble mesa de selección de racimos y bayas, despalillado y estrujado leve. Maceración en frío antes de la fermentación durante 2 días a 12º C.

Desfangado estático.

Fermentación en acero inoxidable a 15º C. Trasiego utilizando únicamente el vino flor.

Crianza de 4 meses en depósito de acero inoxidable con sus propias lías utilizando la técnica del "battonage" con removido semanal.

CRIANZA

4 meses sobre sus propias lías en depósito de acero inoxidable.

EMBOTELLADO

Febrero del 2023. Clarificado, estabilizado y filtrado.

12,50 % VOL - 75 CL

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 2-3 años.

NOTA DE CATA / MARIDAJE

De color amarillo pálido con atractivos destellos verdosos. Intensos aromas varietales de melocotón, limón y frutas tropicales como piña y mango. Notas de tomillo e hinojo. Elegante, fresco y sutil, es un vino muy equilibrado y muy fácil de beber. Paladar persistente con notas tropicales y de panadería que combina con arroces, pescados, mariscos, quesos frescos y de media curación, ensaladas y carnes blancas.



ECCE VINUM

Bodegas Moisés Casas