



VARRON

CUVÉE ESPECIAL

RUEDA
DENOMINACION
DE ORIGEN

VARIEDAD DE UVA:

Verdejo (100% - Monovarietal)

TIPO DE VINO:

Envejecido durante un año en barricas de roble francés de 600 lts.

ENOLOGO:

Alberto Moro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

D.O. Rueda (Castilla y León).

VIÑEDO:

Las uvas con las que se elabora Varron son seleccionadas de nuestros viñedos de Nava del Rey. Estos viñedos son cultivados con técnicas de agricultura ecológica y están auditados y certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León.

Las viñas están plantadas en las típicas terrazas con cantos rodados (los denominados suelos cascajosos) próximos al Río Duero. Estos cantos rodados facilitan el drenaje del agua, lo que favorece una baja probabilidad de enfermedades criptogámicas. Son suelos pobres en materia orgánica con un horizonte arcilloso y calizo en el subsuelo. El clima propio de la zona es continental de influencia atlántica.

Los tratamientos que han sido utilizados en la viña son de origen natural. Como por ejemplo las infusiones y caldos de hierbas tales como la cola de caballo (*Equisetum arvense*), manzanilla (*Matricaria chamomilla*), milenrama (*Achillea millefolium*), valeriana (*Valeriana officinalis*), entre otras. Así como otros productos a base de extractos vegetales, suero de leche y otros productos de origen ecológico como el azufre.

El control de las malas hierbas se ha hecho mediante técnicas de laboreo, por lo que en ningún caso se ha empleado herbicida alguno.

Se ha hecho un seguimiento exhaustivo de la viña, utilizando los mínimos tratamientos posibles.

Con todo esto conseguimos mantener y aumentar la biodiversidad en el viñedo y que la uva exprese de una forma mucho más genuina sus

características propias.

ELABORACION:

La vendimia tuvo lugar a principios de septiembre del 2019. La vendimia se realizó a mano y se seleccionaron las mejores uvas. Estas fueron enfriadas antes de ser prensadas.

El mosto fermentó en depósitos de hormigón. Una vez finalizada la fermentación, el vino se introdujo en barricas de roble francés de 600lts

CATA:

En la fase visual el vino es brillante, limpio y con reflejos dorados.

En nariz tiene una gran intensidad aromática, predominando notas minerales y de frutas ahumadas. Junto con notas herbáceas como el hinojo y tomillo.

En boca tiene una gran complejidad junto con una sensación muy cremosa.

MARIDAJE:

Es el vino perfecto para beber solo o con platos de pescado, marisco, pasta, arroces o carnes blancas.

También se puede maridar con pescados ahumados, como salmón, atún blanco o trucha, entre otros.

PRESENTACION:

Cajas de 6 botellas de 0.75 lts

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Grado alcohólico	13,5 % Vol
Acidez total	5,5 g/L (tartárico)
pH	3,3
Azúcares residuales	< 3 g/L