

FLOR DE VETUS VERDEJO 2018

BODEGAS VETUS D. O. RUEDA

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Vanessa Pérez.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2018**
 Calificación de la cosecha:

Viñedo: **Microparcels en la zona más occidental de la denominación, en el entorno de Segovia.**

Año de plantación:

Rendimientos:

Superficie del viñedo:

Estilo de poda: Vaso.
 Densidad de plantación:
 Región: D. O. Rueda-Segovia
 Suelos: Muy arenosos.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: Entre 810 y 930 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental.
 Pluviométrica: 400 mm.
 Temperatura media: 12°C
 Exposición solar: 2.700 horas/año.
 Viticultura: Tradicional
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: : No
 Vendimia en verde: No

Vendimia: Manual.
 Fecha Vendimia: Última semana de agosto.
 Despalillado estrujado: Sólo despalillado y estrujado.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.
 Fermentación maloláctica:

Crianza: Sin crianza
 Tipo de bodega: -
 Edad de las bodegas: -
 Clarificación: Sí.
 Estabilización por frío: Sí.
 Filtración: Sí.

Variedades: **100 % Verdejo.**

Alcohol: **12,5 %**

Acidez total: **5,46 g/l.**

PH: **3,22**

Acidez Volátil: **0,26**

Producción: 210.106 botellas de 75 cl.

Conservación: A 9°C.

Notas de cata: Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos. Alta intensidad aromática, con frescura en nariz con notas florales. En boca destaca por sus notas cítricas y una acidez equilibra, lo que nos da una agradable persistencia.

