

FLOR DE VETUS VERDEJO 2016

BODEGAS VETUS D. O. RUEDA

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

Cosecha: **2016**
 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: **5,5 g/l.**
PH: **3,3**
Acidez Volátil:

Producción: 101.302 botellas de 75 cl.

Conservación: A 9°C.

Notas de cata: Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos. Alta intensidad aromática y gran expresividad frutal. Recuerda a frutas tropicales con notas cítricas y minerales, agradable paso por boca y persistente final.

