

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con viticultores de 13 países distintos y ha ejercido una gran influencia en

numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1993, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

VENDIMIA

Año caluroso, como es habitual, pero con una gran diferencia respecto a los dos años anteriores. Este año ha llovido cuando tenía que llover, no en el volumen de precipitación deseable sino en los momentos decisivos para aliviar el estrés de las vides. La vendimia se inició de acuerdo a los índices de madurez de cada parcela, buscando siempre ese difícil equilibrio entre acidez y PH, madurez fenólica y azucarera. Su desarrollo ha estado marcado en todo momento por el excelente estado sanitario de la uva y el intercambio térmico noche-día. Esto permitió una óptima maduración del fruto, llegando como no se lograba desde hace años a niveles de maduración de 13,5% vol. Esto sumado a la calidad, complejidad y estructura de los vinos.

VINIFICACIÓN

100 % verdejo ecológico de viña vieja procedente de la parcela núm. 40 (cultivo ecológico), en la parte alta y pedregosa del pueblo de La Seca. El mosto macera en frío con los hollejos durante 8 horas a 7 °C, potenciando así los aromas característicos del verdejo. La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 °C, lo que ayuda a mantener e intensificar el sabor único de esta variedad.

ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación, el vino se mantiene en contacto con las lías finas en depósitos de acero inoxidable, lo cual refuerza su estructura aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca. El vino se remueve mediante bâtonnage cada 7 días. La uva utilizada para elaborar esta vino procede de viñedos ubicados cerca de los pueblos de Serrada y Rueda, en el corazón de esta región de vino blanco, en el área ampliamente considerada como la más exquisita de la denominación Rueda. De las 80 hectáreas, hemos seleccionado algunos de los mejores viñedos y uvas que crecen en suelos pobres, pedregosos y con buen drenaje.



NOTAS DE CATA

Color: Color amarillo pajizo muy brillante.
Nariz: En nariz es fresco, fino y aromático, con notas de frutas tropicales seguidas de melón y matices minerales y florales. Complejo e intenso.
Boca: Fresco y redondo, con toques de frutas tropicales y cítricos. Impecable acidez, profundidad y volumen, dejando paso a un final largo y agradable.
Maridaje: Platos de pescado y marisco, con o sin salsa, arroces, pasta y carne de ave, así como quesos fuertes.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Verdejo
Edad Viña	40 años de promedio.
Viñedos	Zonas altas y pedregosas de La Seca en Serrada, de la parcela núm. 40, de cultivo ecológico.
Temperatura Fermentado	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	19 días
Composición Barrica	Roble francés nuevo.
Tiempo en Barrica	3-4 meses (de 5 % a 10 % del vino).
Tiempo en botella	Mínimo 10 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,46 g/L
pH	343
Libre de SO2 (MG/L)	39 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,12 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-11°C
Vinicultor	Michel Rolland.

PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2021
Spain