

# HERMANOS LURTON Verdejo Organico Sobre Lias Rueda DO



**VARIETALES:** Verdejo - Sauvignon Blanc

**D.O.:** D.O Rueda

## Crianza:

La campaña 2021-2022 tuvo un carácter muy cálido, con una temperatura media muy por encima de la media histórica. El invierno no fue muy frío y las precipitaciones muy similares a la media, sin embargo, después del mes de abril no se produjeron precipitaciones hasta finales de agosto. La primavera fue muy cálida, con temperaturas rondando los 30 grados ya a finales de marzo, después llegaron unas heladas muy suaves que retrasaron un poco la brotación. Después el calor y la falta de lluvia fueron la tónica hasta el final de la campaña. A finales de agosto una gran tormenta condicionó el inicio de la campaña. Finalmente, el año se cerró con una precipitación de 300 mm, muy por debajo de lo habitual. La vendimia de nuestro verdejo comenzó el día 5 de septiembre.

## Vinificación:

Con unas viñas muy estresadas tras el verano más seco de los últimos años, a finales del mes de agosto sobrevino una tormenta en la que cayeron 45 litros en 30 minutos. Esto hizo que determinar el momento justo de la vendimia fuera muy complicado, tras el prensado se realizó una estabulación en frío de las burbas. La fermentación, a cargo de levaduras indígenas se desarrolló en torno a los 16 grados durante 25 días.

## Nota de Cata:

**Color:** El vino tiene un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

**Nariz:** Es intenso, elegante, fresco y complejo. Multitud de matices desde la gama de frutas de hueso (melocotón), frutas blancas (pera), cítricos (limón, pomelo). Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico.

**Boca:** Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. La retronasal es compleja e intensa.

**Maridaje:** Aperitivo - ideal con postres (tarta de manzana, ensalada de frutas).