

Ole Verdejo

VINO BLANCO VERDEJO



Información nutricional e ingredientes

Análisis

- Alcohol: 12,5 % vol
- Acidez Volátil: <0.13 mg/L
- Azúcares reductores: 0,10 g/L
- pH: 3,20
- SO₂ Libre: <4 m/L
- SO₂ Total: 74 mg/L
- Acidez Total: 5,72 g/L

Nombre del Vino: Olé Verdejo 2024

Añada: 2024

Variedad: 100 % Verdejo

Clasificación: Vino Joven

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos jóvenes, situado en la comarca de La Manchuela, cultivado de manera sostenible para preservar el entorno natural.

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 12,5 % vol.

Elaboración: Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, sin clarificación ni filtrado.

Embotellado: Botella Borgoña (750 ml), corcho natural.

Temperatura de Servicio: 8 - 9 °C

Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica de la Bodega La Cepa de Pelayo y el carácter único de las cepas de la de variedad Verdejo, adaptada en la Manchuela

Elaboración

Proveniente de viñedos jóvenes situados en la llanura de La Manchuela, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel, con un cuidadoso manejo sostenible que asegura la óptima maduración de las uvas. Estas parcelas, de suelos franco-arcillosos y clima continental moderado, aportan una materia prima fresca y expresiva, reflejo del carácter único de la región Manchuela.

Vinificación en depósitos de hormigón de 8200 l, fermentación controlada a temperatura controlada para obtener la máxima extracción de aromas y tipicidad de la variedad.

Crianza

El vino permanece en hormigón 3 meses en crianza sobre sus propias lías finas, para mejorar estructura y complejidad. Este vino puede crear sedimentos porque no ha sido clarificado, ni filtrado para no perder su identidad.

Cata

Color: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y cristalino, con luminosidad atractiva.

Aroma: Alta intensidad aromática con notas de frutas cítricas (limón, naranja y pomelo), manzana verde y toques herbáceos como hinojo y menta. Aporta sutiles notas florales (flor de azahar) y un fondo mineral, reflejo del terroir de la comarca de La Manchuela.

En Boca: Fresco, con acidez vibrante y entrada suave. El recorrido en boca es elegante y equilibrado, con una expresión frutal jugosa.

Postgusto: Final largo, refrescante, con un ligero amargor característico del Verdejo, acompañado de notas afrutadas y minerales.

Maridaje

- Mariscos frescos y pescados a la parrilla.
- Ensaladas ligeras con frutas cítricas.
- Sushi y platos de cocina japonesa.
- Excelente como aperitivo.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE de VERDEJO ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella. Conservar en lugar fresco y seco entre 12°C y 14°C en posición horizontal.