

TRAJÍN

VERDEJO PREFILOXÉRICO



SUELOYVIÑEDO

Viñedo de ensueño rodeado de pinares en pueblo vallisoletano. Se trata de cepas de verdejo prefiloxéricas, ya que el insecto no pudo afincar por la arenosidad del terreno. Muy baja densidad de plantación del que sólo se recoge unos 600kg de uva por hectárea. Tratada en ecológico, sin uso de herbicidas ni fitosanitarios. Y todos los trabajos se realizan de manera manual por nosotros.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración 100% natural, sin sulfitos añadidos en todo el proceso, fermentado con levaduras indígenas y sin filtrar ni clarificar.

Partimos de una vendimia manual en cajas, seleccionando los racimos en el campo. Se macera el mosto con los hollejos 24 horas y después se prensa en prensas manuales de madera y se encuba en depósitos de inox para su desfangado por frío. Después lo pasamos a barricas de roble usadas donde se realiza la fermentación alcohólica. Posteriormente se mantiene en la barrica para que se críe sobre sus lías realizando battonage periódicos hasta su embotellado. Fue embotellada en Junio de 2021. Al ser una elaboración sin filtración ni estabilización pueden aparecer sedimentos naturales en la botella.

Además, seguimos el calendario lunar para cada proceso

CATA

De color ámbar debido a su paso de cinco meses por barrica. Complejidad aromática, flor de azahar y toques balsámicos en nariz.

Fresco en boca, acidez equilibrada con volumen y matices de frutos secos.

En conjunto, un verdejo marcado por el terreno arenoso y los años de sus viejas cepas.



490 botellas aproximadamente

 Debido a ser un vino natural, conservar en lugar fresco