



CLANDELVINO

LA REINA DEL FANGO

VERDEJO

SUELO Y VIÑEDO

Uva verdejo procedente de un viñedo de más de 40 años ubicado en San Román de Hornija, en la región de Toro.

Crecen sobre suelos franco-arenosos con cantos rodados, pobres en nutrientes y bien drenados, lo que limita el vigor de la vid y concentra aromas y sabores en la uva. El clima continental, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos, combinado con la gran amplitud térmica entre el día y la noche, favorece la maduración óptima de la uva.

ELABORACIÓN

Se trata de una producción de mínima intervención, sin adición de sulfitos en ningún momento del proceso. Las uvas se vendimian a mano en cajas de 20 kg, con cuidadosa selección de los racimos en el viñedo. Tras una maceración prefermentativa en frío, se prensa en prensas manuales de madera y el mosto se traslada a depósitos de acero inoxidable para su desfangado.

Posteriormente, se trasiega a barricas de roble usadas, donde se llevará a cabo la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, seguida de crianza sobre lías con batonnages periódicos hasta el embotellado.

Al elaborarse sin filtrado ni estabilización química, puede aparecer sedimento natural en la botella. Todos los procesos se llevan a cabo siguiendo el calendario lunar.

CATA

Color amarillo pajizo, tirando a dorado por la crianza en bodega. Amplio en nariz, floral, frutas como la fruta de hueso y manzana y espaciado y balsámico. Sabor expresivo, envuelto en frutas como el membrillo y final de boca marcada por la madera. Acidez marcada y equilibrada dejando un paso largo por el paladar.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.



CLANDELVINO

LA REINA DEL FANGO

VERDEJO

SOIL & VINEYARD

Verdejo vines over 40 years old, grown in San Román de Hornija in the Toro region. The vineyards are planted on sandy-loam soils scattered with pebbles. Cultivated under dryland conditions, trained in the traditional bush style, and managed exclusively with organic practices.

WINEMAKING

This is a minimal intervention production and no added sulfites throughout the entire process. The grapes are hand-harvested in 20 kg crates, with careful selection of the clusters in the vineyard. Cold pre-fermentation maceration is followed by pressing in manual wooden presses, then the must is transferred to stainless steel tanks for cold settling.

Afterwards, it is racked into used oak barrels, where alcoholic fermentation takes place with indigenous yeasts, followed by aging on its lees with periodic batonnage until bottling.

As this wine is made without filtration or chemical stabilization, natural sediment may appear in the bottle. Additionally, all processes are carried out following the lunar calendar.

TASTING NOTES

Straw-yellow in color, leaning toward golden due to barrel aging. On the nose, it is broad and expressive, with floral notes, stone fruits, apple, and hints of spice and balsamic nuances.

On the palate, it is expressive, wrapped in flavors of quince, with a finish marked by the influence of the wood. Pronounced yet balanced acidity gives it a long, lingering presence on the palate.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.