



CLANDELVINO

# TRAJÍN

## VERDEJO

### SUELO Y VIÑEDO

Uva verdejo procedente de un viñedo idílico de más de 150 años, en un valle de un pueblo vallisoletano rodeado de pinares y árboles frutales. Debido a las arenas de pinar donde se encuentra este viñedo, la filoxera no pudo llegar a sus raíces, por lo que se conserva en pie franco.

Por la edad de las cepas obtenemos muy bajo rendimiento (unos 600 kg por hectárea). Tratada en ecológico, sin uso de herbicidas ni fitosanitarios y siendo todos los trabajos se realizados de manera manual por nosotros.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionando cada racimo en el viñedo. Despalillado y maceración del mosto con las pieles durante 24 horas. Prensado en prensa vertical de madera y posterior desfangado en depósito de inox.

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en barricas de roble americano usadas y se conserva durante meses con sus lías realizando battonages periódicos.

Elaboración natural sin sulfitos añadidos, ni filtrados, ni uso de clarificantes. Pueden aparecer sedimentos naturales en la botella. Seguimos el calendario lunar en todo el 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.



Apto para  
veganos.



Conservar en  
lugar fresco.



CLANDELVINO

# TRAJÍN

## VERDEJO

### SOIL & VINEYARD

A dream vineyard surrounded by pine forests in a village in the province of Valladolid. These are pre-phylloxera Verdejo vines, as the insect was unable to settle due to the sandy nature of the soil. Very low planting density, yielding only about 600 kg of grapes per hectare. Farmed organically, with no use of herbicides or pesticides. All vineyard work is carried out manually by us.

### WINEMAKING

This is a natural wine, with no added sulfites throughout the entire process, fermented with indigenous yeasts, and neither filtered nor clarified.

The harvest is carried out manually in boxes, selecting the grape clusters directly in the vineyard. The must macerates with the skins for 24 hours, after which it is pressed using manual wooden presses and transferred to stainless steel tanks for cold settling. It is then moved to used oak barrels, where alcoholic fermentation takes place. Afterwards, the wine remains in barrel aging on its lees, undergoing periodic batonnage until bottling.

As this wine is made without filtration or stabilization, natural sediment may appear in the bottle.

### TASTING NOTES

Amber in color due to five months of barrel aging. Aromatic complexity, with orange blossom and balsamic notes on the nose.

Fresh on the palate, with balanced acidity, good volume, and hints of dried fruits. Overall, a Verdejo shaped by the sandy soil and the age of its old vines.



Suitable  
for vegans.



Store in a  
cool place.