

FAMILIA
Osborne-Osborne



VIÑA OROPÉNDOLA 2021

RUEDA

La cosecha 2021

La cosecha 2021 en la D.O. Rueda, se ha caracterizado principalmente por una pluviometría alta y oscilaciones de las temperaturas medias a lo largo de todo el ciclo. Desde el punto de vista térmico la cosecha 2021 ha estado marcada por unas primeras heladas en los meses de diciembre y enero, situando a esta campaña como una de las más frías de los últimos años. Las precipitaciones esta campaña han sido, junto a la pasada, de las más lluviosas de los últimos años, concentrándose en los meses de octubre a febrero. Las oscilaciones térmicas durante el verano, han permitido una muy buena maduración de la uva, dando vinos muy equilibrados, afrutados y con mucho volumen en boca.

El vino

Este vino se ha elaborado con una maceración en frío con sus hollejos, prensado suave y desfangado en depósito. Crianza con sus finas lías de entre 3 / 4 meses. 100% verdejo.

Nota de cata

Es un vino muy aromático, frutal y primario, con suaves notas minerales, herbáceas y de fruta blanca. En boca tiene volumen y una acidez perfecta que da un paso muy refrescante y frutal hasta llegar a un intenso posgusto con una potente y aromática retronasal.

Alcohol: 13 % vol. pH: 3,3 Acidez: 5,6 g/l en H2T Azúcares reductores: 1,4 g/L

