

FICHA TECNICA

GABI

ZONA DE ELABORACIÓN: D.O. Rueda

VARIEDAD: Verdejo 100%

La uva se recoge en excelentes condiciones de sanidad. Por tanto, se programa la vendimia en función de la maduración de cada una de las parcelas de viñedo.

La rapidez de la vendimia y la selección de parcelas se consigue gracias a las máquinas de vendimiar, las cuales permiten recolectar cada día, aquellos viñedos que han alcanzado los parámetros ideales. La vendimia se realiza por la noche con el fin de evitar las oxidaciones en los mostos que provoca la luz solar, así como para aprovechar las frescas temperaturas nocturnas que permiten la entrada de la uva más fría en la bodega, ayudando con ello a una mejor calidad de los vinos y a un importante ahorro energético.

La variedad Verdejo es autóctona de la zona, aportando una nota diferenciadora y exclusiva a los vinos de la zona. Se analiza mediante muestreos en el viñedo el momento justo de vendimia, para obtener un perfecto equilibrio de los componentes de la uva.

Se realiza una maceración pelicular del mosto con los hollejos de 6-12 horas de duración y una temperatura de 6-8°C. Con dicha maceración se consigue una mayor extracción del carácter varietal, así como potenciar las sensaciones en boca.

El desfangado es largo, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto. Incrementando la aportación de aromas afrutados.

La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas, 14-16°C, lo que ayuda a mantener e intensificar el carácter varietal.

Después de la fermentación los vinos se mantienen un periodo de tiempo en contacto con las lías finas, para potenciar las características estructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas.