



Javier Ruiz

VERDEJO 100% SOBRE LÍAS D.O. RUEDA

Javier Ruiz, representa la tradición, ese “saber hacer” que tan solo se puede trasladar de padres a hijos, es en esta tercera generación, donde el amor por una tierra única y por un viñedo de gran personalidad, muestran la auténtica esencia de un verdejo. “Nuestro Verdejo”

“Buscando la complejidad máxima del verdejo, la “Finca El Montecito”, se elaboran por separado sus tres zonas diferenciadas por su edad de las viñas, la zona más joven nos aporta esa juventud y frescura, la zona de mediana edad nos aporta seriedad y finura y la edad más avanzada nos aporta madurez, solidez y complejidad. Cuando se produce el ensamble de los tres, crea un vino único de gran personalidad y magnífico potencial de envejecimiento. Conseguimos un verdejo de gran potencial de guarda que revelará nuevos sabores y texturas”

Javier Ruiz Paniagua

VERDEJO 100%

ELABORACIÓN

Para elaborar este vino, el trabajo comienza en el campo, realizando una cuidada selección de las parcelas, que se verá reflejado posteriormente en todo el proceso de elaboración. Una vez llegado al punto de maduración idóneo, se vendimian las uvas previamente seleccionadas, siempre durante la noche para que lleguen a la bodega en las mejores condiciones de conservación de aromas. Una vez en la bodega se procede a una maceración en frío y su prensado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 13°C donde se extraen todos los aromas florales y frutales de esta variedad. Una vez finalizada la fermentación, el vino realiza una crianza sobre sus lías finas durante dos meses, donde se realiza la técnica artesana del batonnage, que dota al vino de una complejidad especial.

DESGUSTACIÓN

En la fase visual se presenta brillante, de color amarillo-pajizo con sutiles brillos verdosos. Posee intensos aromas a finas hierbas y anisados, destacan a su vez el hinojo y monte bajo. Aparecen frutas de hueso, como albaricoques y melocotones, así como flores blancas y peras en almíbar, con sofisticado paso en boca y perfecto equilibrio entre frescura y estructura, combinan armoniosamente con su cierto amargor propio de la variedad que le confiere persistencia.

ARMONÍA

Perfecto con tablas de quesos, paella de marisco, parrillada de verduras y pescados a la brasa.

PREMIOS RECIENTES

- Wines from Spain awards GOLD medal . 2023
- Tim Atkin 93 points, 2023
- Decanter Silver medal, 2022
- Mundus Vinis Silver medal 2021

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 -14 °C

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5 % vol pH: 3,2 Acidez Volátil: 0,22 Azúcar residual: 2,3 g/l

