PIEDRAS DE SAN PEDRO
BODEGAS Y VIÑEDOS

PIEDRAS DE SAN PEDRO
VERDEJO CUVÉE



TECHNISCHES DATENBLATT

Herkunftsbezeichnung (D.O.) Rueda
Ort: Nava de Rey (Valladolid)
Rebsorte: 100% Verdejo, manuelle Lese.
Ausbau: Auf der Hefe, in Edelstahltanks und neuen französischen Eichenfässern aus extrafeiner Körnung mit spezieller Röstung.
Limitierte Auflage: 2.400 Flaschen.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GESCHICHTE

Nachdem unsere Rotweine in der Ribera del Duero bereits etabliert sind, überqueren wir die natürliche Grenze des Flusses bis zur D.O. Rueda, um eine neue Facette unserer Geschichte zu erkunden. Der Duero wird somit zum roten Faden dieses Projekts und zu der Linie, die sich durch sein Etikett zieht: ein subtiler Dialog zwischen zwei Gebieten, die eine tiefe Weinkultur teilen. Aus dieser persönlichen Suche entsteht der Verdejo Cuvée, eine exklusive Edition von nur 2.400 Flaschen. Ein Weißwein mit Handschrift, der dank einer sorgfältigen Traubenauswahl, der Arbeit auf der Feinhefe und der finalen Cuvée das perfekte Gleichgewicht zwischen Frische, Tiefe und Eleganz erreicht.

HERSTELLUNG

Der Verdejo Cuvée ist ein Weißwein in limitierter Auflage, der aus der Reinheit der 100% Verdejo-Traube geboren wird und sorgfältig ausgebaut wurde, um Frische und Komplexität in Einklang zu bringen. Sein Prozess beginnt mit einer vollständigen Gärung im Tank, gefolgt von einem Ausbau auf der Feinhefe für mindestens vier Monate, was Fülle und eine seidige Geschmeidigkeit am Gaumen verleiht. Anschließend wird der Wein aufgeteilt, um seinen maximalen Ausdruck zu erreichen: Ein Teil verbleibt im Tank, um die lebendige florale und fruchtige Identität der Rebsorte zu bewahren, während der andere Teil in neuen französischen Eichenfässern aus extrafeiner Körnung reift, wo er subtile würzige Nuancen annimmt. Die Exzellenz des Projekts gipfelt in seinem Cuvée-Konzept: eine meisterhafte Assemblage, die die Reinheit und Energie des Stahls mit der Reife und Raffinesse des Holzes verschmilzt und einen außergewöhnlich harmonischen, runden und eleganten Wein hervorbringt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Glänzende strohgelbe Farbe mit subtilen stahligen und goldenen Reflexen, die seinen Holzausbau verraten. In der Nase entfaltet er eine große Intensität und Komplexität: Die reinen Aromen der Rebsorte – weiße Früchte, Zitrusfrüchte und Fenchel – verflechten sich harmonisch mit Backnoten von der Feinhefe und mit vornehmen würzigen und gerösteten Nuancen der französischen Eiche. Der Auftakt am Gaumen ist breit und umhüllend, mit einer seidigen und geschmeidigen Textur. Er zeichnet sich durch das meisterhafte Gleichgewicht seines Cuvée-Konzepts aus, in dem die fruchtige Lebendigkeit des Tanks und die strukturelle Reife des Fasses koexistieren und in einem langen, runden und elegant balsamischen Abgang gipfeln. Eine Interpretation mit Handschrift aus der D.O. Rueda, die die Rebsorte auf ein höheres Niveau an Finesse und Raffinesse hebt.

NOS IMPULSA | ICECYL competitividad empresarial | Junta de Castilla y León

Projekt finanziert von der Junta de Castilla y León über das Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL).

47315 PESQUERA DE DUERO
(VALLADOLID, SPAIN)
+34 647 616 753 / +34 658 294 403
INFO@PIEDRASDESANPEDRO.COM
WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM