PIEDRAS DE SAN PEDRO
BODEGAS Y VIÑEDOS

PIEDRAS DE SAN PEDRO
VERDEJO CUVÉE



FICHE TECHNIQUE

Appellation d'Origine Rueda
Localité : Nava de Rey (Valladolid)
Cépage : 100% Verdejo, vendange manuelle.
Élevage : Sur lies, en cuves inox et barriques neuves de chêne français à grain extra-fin avec un toast spécial.
Édition Limitée : 2 400 bouteilles.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HISTOIRE

Nos vins rouges étant déjà bien établis en Ribera del Duero, nous avons franchi la frontière naturelle du fleuve jusqu'à l'A.O.C. Rueda pour explorer une nouvelle facette de notre histoire. Le Duero devient ainsi le fil conducteur de ce projet et le trait qui parcourt son étiquette : un dialogue subtil entre deux territoires qui partagent une profonde culture du vin. De cette quête personnelle naît le Verdejo Cuvée, une édition exclusive de seulement 2 400 bouteilles. Un vin blanc d'auteur qui, grâce à une sélection méticuleuse des raisins, un travail sur lies fines et un assemblage final, atteint l'équilibre parfait entre fraîcheur, profondeur et élégance.

ÉLABORATION

Le Verdejo Cuvée est un vin blanc d'édition limitée qui naît de la pureté du cépage 100% Verdejo, élaboré minutieusement pour équilibrer fraîcheur et complexité. Son processus commence par une fermentation intégrale en cuve, suivie d'un élevage sur lies fines pendant un minimum de quatre mois, apportant du volume et une onctuosité soyeuse en bouche. Par la suite, le vin est divisé pour atteindre son expression maximale : une partie reste en cuve pour préserver l'identité florale et fruitée vibrante du cépage, tandis que l'autre partie mûrit dans des barriques neuves de chêne français à grain extra-fin, où il acquiert de subtiles nuances épicées. L'excellence du projet culmine dans son concept Cuvée : un assemblage magistral qui fusionne la pureté et l'énergie de l'acier avec la maturité et la sophistication du bois, donnant ainsi un vin extrêmement harmonieux, rond et élégant.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille brillant aux subtils reflets d'acier et dorés qui révèlent son passage en fût. Au nez, il déploie une grande intensité et complexité : les arômes purs du cépage — fruits blancs, agrumes et fenouil — s'entrelacent harmonieusement avec des souvenirs de boulangerie de ses lies fines et avec de distinguées nuances épicées et grillées du chêne français. Son entrée en bouche est ample et enveloppante, avec une texture soyeuse et onctueuse. Il se distingue par l'équilibre magistral de son concept Cuvée, où cohabitent la vivacité fruitée de la cuve et la maturité structurelle de la barrique, culminant dans une finale longue, ronde et élégamment balsamique. Une interprétation d'auteur de l'A.O.C. Rueda qui élève le cépage à un niveau supérieur de finesse et de sophistication.

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

Projet financé par la Junta de Castilla y León à travers l'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