

# MELIOR VERDEJO 2014

## D.O. RUEDA



### La añada 2014

El año 2014 se caracterizó por un invierno lluvioso y suave, con posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía. Posterior verano seco y caluroso, lo que adelantó el ciclo de maduración hasta al menos 7 días de un año normal. Maduración final equilibrada, con vendimia dilatada a lo largo de todo el mes de septiembre.

### El vino

Melior Verdejo es un vino fresco y elegante. Posee un tono amarillo paja pálido con toques verdosos y es un vino limpio en el que destaca la brillantez. Sus aromas son intensos, nítidos y elegantes; afrutados de la gama tropical en armonía con florales de flor blanca y tonos de heno y hierba fresca. La boca tiene estructura media en excelente armonía con una medida acidez que le da una notable frescura, con elegante sensación frutal y un suave amargor final.

Formato 750ml, 1500ml

### Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca La Moja y Finca Matalamoza
Localidad	Valdestillas
Superficie	61.8 ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	franco arenoso
Tipo de elaboración	tradicional en blanco
Altitud	750/730m
Producción/ha	5.000 kg/ha
Orientación de la espaldera	varias
Pendiente	ondulada
Años de plantación	2008

### Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Verdejo
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2005
Botellas producidas	450.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)
Crianza	3 meses sobre lías

### Datos analíticos

Alcohol	13,05 %
Azúcar residual	1,79 g/l
Acidez	5.8 g/l
Extracto seco	19,1 g/l

### Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 6-8°C

### Reconocimientos

- Medalla de PLATA IWSC 2015 UK (Melior 2014)

### Reconocimientos de añadas anteriores

- 88P Guía Peñín (Melior 2012)



### MATARROMERA

PRODUCTOR  
Bodega Matarromera, S.L. (1988)  
Enólogo: Alberto Gómez  
Elaboración: Bodega EMINA  
D.O. Rueda - España

[www.bodegamatarromera.es](http://www.bodegamatarromera.es)  
[matarromera@matarromera.es](mailto:matarromera@matarromera.es)