

BELONDRADE

D.O. Rueda

Belondrade fue creada en 1994 por Didier Belondrade, inspirado por sus cuatro pasiones: España, el verdejo, el terruño y el clima de la región de Rueda. Hoy, el viñedo cuenta con 30 hectáreas divididas en 19 parcelas en La Seca (D.O. Rueda). Belondrade busca la complejidad de la expresión de los diferentes terruños, de las barricas de roble francés y de las levaduras autóctonas de sus propios viñedos, que desde el inicio se ha trabajado de manera "razonada" y en la actualidad se encuentra en proceso de certificación ecológica.

BELONDRADE Y LURTON 2023

FORMATOS

0,75L (2023)

0,75L (2022)

1,50L (2021)

3,00L (2014/15/17/18/19)

6,00L (2016/17/18/19)



MÁS QUE UN VINO. UNA FILOSOFÍA

Es el vino emblema de la bodega. Uvas procedentes de viñedos propios. Cada una de las parcelas es cosechada a mano, para fermentar y criarse por separado sobre sus lías en barricas de roble francés.

Fermentación alcohólica espontánea y controlada.

Al final de una crianza sobre lías de 9 meses se hace una selección y un "assemblage". Toda la producción se embotella a la vez y permanece como mínimo, 5 meses en botella antes de salir al mercado. Se trata de un vino elaborado para poder consumir en los 6 a 8 años, en los que mostrará todas sus cualidades.

INFORMACIÓN DEL VINO

Uva: 95% Verdejo, 5% otras variedades.

Alcohol: 14% Vol.

Tipo de vino: Blanco fermentado y criado en barrica sobre sus lías.

Elaboración: Fermentación espontánea en barricas de 300 y 500 litros de roble francés. Crianza de 9 meses sobre lías.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX-91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com