

# MELIOR VERDEJO 2016

## D.O. RUEDA

### La añada 2016

El año 2016 se caracterizó por un invierno muy suave y con un mes de enero muy lluvioso, lluvias que continúan abundantes hasta bien entrado el mes de mayo, con brotación de la vid la segunda semana de mayo. Verano con inicio templado y final muy caluroso, con una lenta maduración de la uva a lo largo de todo el mes de septiembre, con vendimia más bien tardía desde la primera semana de octubre, con moderadas graduaciones alcohólicas y buenos índices de color en los vinos tintos, así como delicados perfiles aromáticos de los blancos.

### 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 de añadas anteriores

- Medalla de PLATA IWSC 2015 UK (Melior 2014)
- 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)