Valdecuevas

- BODEGA FAMILIAR -

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 100% Verdejo
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06308722435

2024 VERDEJO,

Valdecuevas, Rueda

Distriktet
Fra især at være kendt som storproducent af forstærkede vine (hedvine) indtil 1960´erne, er Rueda i dag et af de mest anerkendte distrikter for tørre hvidvine i Spanien. Især efter revideringen af distriktets Denominacion de Origin (DO), hvor man bl.a. har indført kravet om, at vinene skal indeholde minimum 50% Verdejo og Sauvignon Blanc, har man oplevet et løft i det generelle kvalitetsniveau. Den seneste indførelse af et par yderligere kvalitetsopdelinger som "Gran Vino de Rueda" og "Vino de Pueblo" har også hjulpet i den rigtige retning. Distriktet producerer også rosé- og rødvine samt mousserende (Rueda Espumoso DO).

Geografisk ligger Rueda i den sydlige del af Valladolid-provinsen, nordvest for Madrid og sydvest for Ribera del Duero. Mod nord består jorden mest af tunge aflejringer fra floden Duero, mens man mod syd mest finder lettere jord og sandsten i dybden. Det er virkeligt et område med fastlandsklima, hvor somrene er varme og vintrene (og nætterne) kolde. Områdets klassiske druer for hvidvinene er i dag Verdejo og Sauvignon Blanc, som i de senere år har vundet indpas og vist sig at give god harmoni i vinene, og desuden Viura. Siden 2019 har man også tilladt druesorterne Viognier og Chardonnay i blandingen. Palomino, som før blev brugt massivt til de forstærkede vine, er knap så vigtig i dag, men bruges dog stadig til de lækre Sherry-lignende hedvine, distriktet stadig er leverandør i: Rueda Dorado DO og Rueda Pálido DO.

Producenten
Vinhuset Grupo Valdecuevas har hovedsæde i Valladolid og har fire forskellige ejendomme i Rueda og La Seca-kommunerne, hvor den ene ejendom i Medina de Rioseco producerer olivenolie. Alle vinmarker ligger i en højde af 700-800 m.o.h., og består mest af aflejret sand, ler og sten, hvilket er klassisk i dalen langs floden Duero. I den øverste del af skråningerne hvor vinmarkerne ligger, oplever man kolde vintre og varme og tørre somre samt store forskelle i temperaturen mellem dag og nat. Det giver en langsom modning af druerne, hvilket er med til at gøre Rueda-hvidvinene meget aromatiske og delikate - noget som netop Valdecuevas har stort fokus på.

Verdejo-druen dominerer suverænt i vinmarkerne hos Valdecuevas, men man har dog også enkelte parceller med Tempranillo, og de rødvine, man således producerer, er klassificeret som Vino de la Tierra de Castilla y León (IGP).

Under høsten i september/oktober udvælges kun de bedste klaser på de forskellige parceller, så man dermed kun anvender det bedste druemateriale til at lave vine, der kvalitetsmæssigt sigter højt. Vinificerings-faciliteterne ligger midt i vinmarken "La Pardina", og rummer alt det moderne tekniske udstyr, som også er en nødvendighed for at sikre den høje kvalitet. Ydermere bruger Valdecuevas kun den most, som selv løber fra efter en let presning. Derefter foretager man en lang, kølig gæring, efterfulgt af en modning "sur lie" med løbende omrøring - enten på ståltanke eller for nogle af vinenes vedkommende på træfade.

Valdecuevas laver Rueda-vine, hvor harmonien mellem finesse, tørhed, struktur, koncentration og mineralitet udtrykkes på fornemmeste vis.

Produktet
Denne Rueda laves i den klassiske Verdejo stil med 100% Verdejo-druer fra nogle af de ældste og mindst produktive vinstokke på gården, i vinmarken "Pago de la Pardina" (700-800 m.o.h.). De vokser på en meget stenrig jordbund ved overfladen, hvilket giver en stabil modning og gode vandreserver i dybden. Vinene fra disse marker har altid en god finesse og mineralitet. Vinen er udelukkende vinificeret på ståltanke, med en skindmaceration, inden druerne presses. En lang, kølig gæring efterfølges af en modning "sur lie" i 3 måneder med løbende omrøring.

Det er aroma, friskhed, bid og mineralitet, som dominerer i denne vin. Farven er lysgylden med et grønligt skær. Duften byder på friske nuancer af krydderurter, hvide ferskner og abrikoser. Man genfinder disse toner i smagen, hvor vinen har en god struktur og et godt bid. Vinen slutter med god harmoni mellem frugtsødmen og de lækre, mineralske og en smule saltede toner. En finpoleret, tør og appetitvækkende vin. Server den til salater, sushi, skaldyrsretter samt dampede fiske.

Tim Atkin MW
90/100 pts