

ASTIL

VERDEJO 2024

Categoría: Blanco (100% uva 2024)

Denominación de Origen: Rueda

Calificación de la Cosecha: Muy buena (28 abril 2025)

Método de extracción: Prensa

Variedades: 100 % Uva Verdejo

Viñedos: Pago Olmedo (suelo de Cascajo, rico en Calcio y Magnesio)

Climatología: El ciclo vitícola comenzó con temperaturas algo más cálidas de lo normal, lo que permitió un buen agostamiento de las plantas. Entre noviembre y abril hubo variaciones térmicas destacables, con meses más cálidos de lo habitual y un marzo atípico por sus mínimas altas y máximas bajas. De mayo a julio se registraron temperaturas superiores a la media histórica, hasta 3 °C por encima. Las abundantes lluvias de invierno y primavera favorecieron una brotación correcta y un desarrollo equilibrado del viñedo. Los estados fenológicos clave (brote, floración y tamaño guisante) se produjeron en fechas similares o algo, poco, más tarde respecto a campañas anteriores. Junio, julio, la mayoría de los viñedos están en fase de cierre de racimos. La pluviometría de la campaña ha sido superior a lo esperado, especialmente en marzo, con un balance hídrico positivo en toda la D.O. Rueda. En conjunto, se resume como un invierno suave y húmedo, primavera ligeramente cálida y lluviosa, y verano caluroso con tormentas iniciales. En cuanto a accidentes climáticos, las heladas invernales fueron suaves y poco dañinas, mientras que las primaverales apenas afectaron. Las tormentas con granizo de mayo, junio y parte de julio sí causaron daños significativos en diversas localidades de la D.O. Rueda, aunque de forma muy localizada, nos salvamos. Como agua de mayo, torrencial, la lluvia de septiembre animo las parcelas, sol y tormentillas, esas lluvias de septiembre e hizo bajar la temperatura media un grado. Grandes saltos térmicos día noche de 30-21° a los 18-12° nocturnos en la maduración, más extremos en recolección, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de septiembre manteniendo temperatura media 23 diurna y 10 nocturna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Septiembre hizo de regulador en la evolución de la uva. **La cata de uvas**, la empezamos a mediados de septiembre (15), nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despega bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea, Uva reducida en su volumen. En boca dulce, buena acidez y con leve sequedad y astringencia típica del colorante natural. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega **Excepcional**.

Vendimia: La última día 15 de septiembre y hasta finales. La vendimia se llevó a cabo de forma mecánica.

Elaboración: Prensado de la uva pasa a un depósito aparte para que arranque 1ª la fermentación, alcohólica, a una temperatura controlada de 16-18 grados. Total 8 días. Se mantendrá evolucionando en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado por partidas, siempre fuera del contacto con el oxígeno, buscando la longevidad, con la mínima oxidación. Decantado por el rigor invernal. Filtrado por frío.

Embotellado: Principios de de marzo/agosto 2025 (dos embotellados).

Consumo: Dado su textura cremos que guardara sus cualidades durante un par de años. Su mejor etapa 2025-2026 (prevemos en este vino longevidad, a cambio de frescura). Estos días hemos hecho catas con vinos de 2020-2021 y mantienen fortaleza y estabilidad, así como equilibrio.



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CATA

Color: Brillante de color amarillo pajizo, con muchos reflejos verdicinos, símbolo de juventud y variedad.

En Nariz: Muy expresivo y juguetón y fresco con una intensidad de aromas muy definidos. Aromas complejos, balanza entre tropicales y orientales (según años). La española manzana en los primeros pasos verde y caminando más madura, a la zaga piña y mango como trópico y lichi y ojo de dragón como orientales, en florales la lavanda y los anisados del hinojo en primera línea, como fondo siempre la variedad, el heno y la hierba recién cortada.

En Boca: algo más estructurado que el año anterior. Juvenil y expresivo en su nacimiento, Galán caminando el año. Muy afrutado y juguetón que llena la boca de frescor. El paso es elegante destacando en media lengua su acidez. Se vuelve a ver la balanza entre oriente y occidente fiel reflejo olfativo. Equilibrado y armónico sin despuntes. Fondo mállico por ser 100 % Verdejo. Es largo e intenso también en retronasal.

Servir en el entorno de los 5° a 9° grados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°C. La botella tumbada o boca abajo.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 12,62% en etiqueta 13%Vol.

Acidez total (TH+): 5,38 g/l

Acidez volátil 0,29 g/l

Azúcar Reductor: 1,5 g/l

PH: 3,35

Combinaciones: Arroces, pastas, verduras, entremeses, pescados y mariscos.

Fecha de la cata: 26 de mayo de 2024

Catadores: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)

Información nutricional: Uva, agua, reguladores de la acidez (ácido L (+) Tartárico), conservantes y antioxidantes (anhídrido sulfuroso (sulfitos)), estabilizadores (CMC-NA, tartrato cálcico, tanino, goma arábiga).

Valor nutricional cada 100 ml

Valor energético kJ..... 311,76 kJ/100ml

Valor energético Kcal..... 74,51 Kcal

Grasas 0 g/100ml

Grasas Saturadas 0 g/100ml

Hidratos de Carbono < 0,4 g/100ml

De los cuales azúcares..... 0,15 g/100ml

Proteínas 0,2 g/100ml

Sal 0,006 g/100ml(NaCl)

Grado Alcohólico..... 12,62 % vol

Alcohol(Etanol) 9,96 g/100ml

Código barras: 8437011970268

Volumen de la botella: 0,75 ml

N.R.E: 8235/BU/01

ASTIL

ASTIL

VERDEJO 2024

Wine: 100% White grape 2024

Denomination of Origin: Rueda

Vintage Qualification: Very Good (April 28, 2025)

Method of extraction: Pressing

Varietal: 100 % Verdejo Grapes

Wine press: Pago Olmedo (Gravel soil, rich in Calcium and Magnesium)

Climate: The viticultural cycle began with slightly warmer than normal temperatures, allowing for good ripening of the plants. Between November and April, there were notable thermal variations, with some months being warmer than usual and an atypical March characterized by high minimums and low maximums. From May to July, temperatures were recorded above the historical average, up to 3 °C higher. The abundant winter and spring rains favored proper budding and balanced vineyard development. Key phenological stages (budding, flowering, and pea-sized berry) occurred at similar or slightly later dates compared to previous years. In June and July, most vineyards were in the bunch closure phase. The rainfall during the season was higher than expected, especially in March, resulting in a positive water balance throughout the D.O. Rueda. Overall, it can be summarized as a mild and humid winter, a slightly warm and rainy spring, and a hot summer with initial storms. Regarding climatic accidents, winter frosts were mild and not very damaging, while spring frosts had little impact. The storms with hail in May, June, and part of July caused significant damage in various locations in the D.O. Rueda, although it was very localized, and we were spared. The torrential rain in September acted like a blessing, invigorating the plots, with sun and brief storms; this September rain lowered the average temperature by one degree. There were significant thermal jumps from day to night, from 30-21° to 18-12° at night during ripening, more extreme during harvest, leading to excellent grape maturation. September was favorable, maintaining an average temperature of 23° during the day and 10° at night, resulting in slow and steady maturation, long as is customary in good harvests. September acted as a regulator in the evolution of the grapes. We began tasting the grapes in mid-September (15), which yielded seeds with brownish tones, grapes that detach well from the bunch and the vine, with ripe, homogeneous pulp. The grapes were reduced in volume. On the palate, they were sweet, with good acidity and slight dryness and astringency typical of the natural coloring. The quality and health status of the grapes in this winery is, **excellent**.

Harvest: The last day was September 15, continuing until the end of the month. The harvest was carried out mechanically.

Winemaking: The pressed grapes are transferred to a separate tank to initiate alcoholic fermentation at a controlled temperature of 16-18 degrees. Total fermentation lasts 8 days. The wine will continue to evolve in stainless steel tanks until bottling in batches, always avoiding contact with oxygen, seeking longevity with minimal oxidation. Racked due to winter rigor. Cold filtered.

Bottled: Early March/August 2025 (two bottlings)

Given its texture, Given its texture, we believe it will retain its qualities for a couple of years. Its best stage is expected to be 2025-2026 (we foresee longevity in this wine, in exchange for freshness). Recently, we have tasted wines from 2020-2021, which maintain strength and stability, as well as balance.



TASTING NOTE

Color: Bright straw-yellow color with many greenish reflections, symbolizing youth and variety.

In Nose: Very expressive, playful, and fresh with a strong intensity of defined aromas. Complex aromas, balancing between tropical and oriental (depending on the year). The Spanish apple is present in the initial steps, green and then more mature, followed by pineapple and mango as tropical notes, and lychee and dragon fruit as oriental notes. Floral notes include lavender and the aniseed of fennel in the foreground, with the variety, hay, and freshly cut grass always in the background.

On the Palate: Somewhat more structured than the previous year. Youthful and expressive at its birth, developing throughout the year. Very fruity and playful, filling the mouth with freshness. The passage is elegant, highlighting its acidity in the mid-palate. The balance between the East and West is a faithful olfactory reflection. Balanced and harmonious without sharp edges. Malic finish due to being 100% Verdejo. It is long and intense finish.

Served in the environment of 5-9 degrees.

Keep away of the sun and at a temperature close to 20°.

The bottle lying down or upside down.

ANALYTICAL

Alcoholic Grade: 12.62% on label 13.00 % Vol.

Total Acidity (TH+): 5.38 g/l

Volatile Acidity 0.29 g/l

Residual Sugar: 1.5.2 g/l

Ph: 3.35 g/l

Food pairing: Rice, pasta, vegetables, hors d'oeuvres, fish and seafood.

Date of the tasting May 26, 2024.

Taster: Gabriel García Agudo (Assoc. Sommeliers Aranda y Ribera).

Nutritional information: Grapes, water, acidity regulators (L (+) tartaric acid), preservatives and antioxidants (sulphur dioxide (sulphites)), stabilizers (CMC-NA, calcium tartrate, tannin, gum arabic).

Nutritional value per 100 ml

Energy value kJ 311.76 kJ/100ml

Energy value kcal 74.51 kcal

Fat 0 g/100ml

Saturated fats 0 g/100ml

Carbohydrates..... < 0.4 g/100ml

Of which sugars 0.15 g/100ml

Protein..... 0.2 g/100ml

Salt..... 0.006 g/100ml (NaCl)

Alcohol Content 12.62% vol

Alcohol (Ethanol) 9.96 g/100ml

Barcode: 8437011970268

Bottle volume: 0,75 ml

N.R.E: 8235/BU/01