



# NUESTRA FAUNA

Verdejo en tinaja

## VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

## ZONA DE PRODUCCIÓN

Vino de la Tierra de Castilla y León

## VIÑEDO

Las uvas con las que se elabora “*Nuestra Fauna*” son seleccionadas de nuestros viñedos de Nava del Rey y Rueda. Estos viñedos son cultivados con técnicas de agricultura ecológica y están auditados y certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León.

Las viñas están plantadas en las típicas terrazas con cantos rodados (los denominados suelos cascajosos) próximos al Río Duero. Estos cantos rodados facilitan el drenaje del agua, lo que favorece una baja probabilidad de enfermedades criptogámicas. Son suelos pobres en materia orgánica con un horizonte arcilloso y calizo en el subsuelo. El clima propio de la zona es continental de influencia atlántica.

Los tratamientos que han sido utilizados en la viña son de origen natural. Como por ejemplo las infusiones y caldos de hierbas tales como la cola de caballo (*Equisetum arvense*), manzanilla (*Matricaria chamomilla*), milenrama (*Achillea millefolium*), valeriana (*Valeriana officinalis*), entre otras. Así como otros productos a base de extractos vegetales, suero de leche y otros productos de origen ecológico.

El control de las malas hierbas se ha hecho mediante técnicas de laboreo, por lo que en ningún caso se ha empleado herbicida alguno.

Durante toda la campaña se ha hecho un seguimiento exhaustivo de la viña, utilizando los mínimos tratamientos posibles.

Con todo esto conseguimos mantener y aumentar la biodiversidad en el viñedo y que la uva exprese de una forma mucho más genuina sus características propias.

Actualmente el viñedo está en transformación a agricultura biodinámica.

## ELABORACIÓN:

La vendimia tuvo lugar a mediados de septiembre de 2020. La vendimia fue manual.

Ha fermentado primeramente en un depósito externo de acero inoxidable, donde la fermentación ha tenido lugar con las levaduras naturales presentes en la piel de las uvas, que gracias a las técnicas ecológicas son levaduras de alta calidad y que expresan las características únicas del verdejo.

Nada más acabar la fermentación, el vino fue trasegado a una tinaja de barro, en donde ha permanecido durante 15 meses en crianza y estabilizándose de forma natural.

El embotellado se llevó a cabo en febrero de 2022, habiéndose embotellado sin clarificar ni filtrar.

## CATA

En la fase visual el vino es un vino de color amarillo pajizo a oro pálido.

En la nariz, presenta una gran intensidad aromática, con una nariz franca y limpia. Se mantiene la fruta compotada y los tonos minerales y terrosos del barro.

En boca tiene un volumen y es redondo. Tiene una gran permanencia en boca.

## MARIDAJE

Este vino acompaña perfectamente a mariscos con sabor, pescados azules y blancos y carnes blancas. También se puede maridar con quesos y entremeses sabrosos.

## PRODUCCIÓN

Aproximadamente 900 botellas.

## PRESENTACIÓN

Cajas de 6 botellas de 0,75 litros.

## CERTIFICACIONES

Certificado ecológico y vegano.



VEGAN



ES-ECO-002-CL  
Agricultura UE

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico** 14% Vol

**Azúcares totales** < 3 g/L