Menade Verdejo, 2024

Bodegas Menade

ESPAGNE, VALLÉE DU DUERO, VINO DE LA TIERRA

CODE SAQ
14004125

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
19.75 $

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Verdejo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 20 et 25 ans
RENDEMENTS	Entre 6000 et 8000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2 g/l
SUPERFICIE	200 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la vallée du Duero, à 800 mètres d'altitude
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argilo-calcaires et galets
VINIFICATION	Se fait de forme spontanée en cuves d'acier inoxydable à l'aidede levures indigènes. Température contrôlée 18 – 22ºC. Cuvesde différentes capacités séparant ainsi les diverses parcelles,respectant la structure et composition des sols. Suit l'élevagedu vin dans ses sédiments durant un temps contrôléde différentes capacités séparant ainsi les diverses parcelles,respectant la structure et composition des sols.
ÉLEVAGE	3 semaines sur lies. Clarification à la bentonite, stabilisation naturelle à froid et filtration par cellulose naturelle.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Bodegas Menade a été fondée en 2005, mais la véritable histoire de la famille a commencé en 1820, lorsque les ancêtres cultivaient la vigne dans divers endroits aujourd'hui attribués à la D.O. Rueda. Chez Menade, on substitue des traitements chimiques à d'autres techniques naturelles, telles que les infusions de plantes (orties, cannelle) ou de lactosérum, plus respectueuses du sol, de la vigne et des levures. «Nous voulons retourner à la nature ce que l'homme a volé. La clé est de combiner la tradition et la technologie pour dorloter les souches. Il s'agit de rechercher une alliance avec l'environnement pour tirer parti des ressources qu'il fournit, pour en prendre soin à travers les pratiques culturelles traditionnelles.» Toutes ces pratiques ont une répercussion sur le résultat final des vins, en plus d'êtres gouteux, ils font du bien. Ils élaborent des vins sans allergènes et sans histamines.