FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

CABALLERO DE OLMEDO Semisweet

"Cuenta el caballero…….. historia y modernidaz"….

VIÑEDO-CLIMATOLOGIA-VENDIMIA

Las uvas que se utilizan para este vino son de la variedad verdejo. Es un viñedo de 20 años de edad, sobre un suelo franco arenoso. La parcela es seleccionada después de realizar varios estudios y el motivo por el que se eligió fue por la capacidad de adaptación de dicha uva a vendimias más tardías, pudiendo aumentar la concentración de azucares sin sufrir una perdida excesiva de la acidez. El clima es continental, con inviernos muy fríos y abundantes heladas. La primavera y el otoño es de temperaturas más suaves y lluvias frecuentes, veranos cálidos y secos con la característica que más nos diferencia a esta zona que es el gran intercambio térmico entre el día y la noche llegándose a registrar una diferencia de hasta 20 ºC. La vendimia se realiza a principios de octubre cuando el estado de maduración es el adecuado para obtener la mayor concentración de azucares y así proceder a su recolección realizándose de forma manual en cajas de 15 kg.

ELABORACIÓN

Recepción de la uva en bodega, despalillado- estrujado. Se le realizó una maceración pelicular de unas horas para pasar después a un prensado ligero con extracción del mosto yema. Se le realiza un desfangado estático ayudado con el frío para pasar a una fermentación alcohólica a baja temperatura (nunca por encima de 15ºC) durante aproximadamente 15 días. Es el momento en el cual el equilibrio entre azúcar y acidez es el adecuado para detener la fermentación alcohólica de manera controlada mediante frío. Posteriormente realizamos un trasiego para la eliminación de la lía gruesa, y así poder trabajar durante varios meses las lías finas ricas en manoproteínas que aportaran a nuestros vinos una complejidad y estructura en boca que le dará un toque final de elegancia. Finalmente se lleva a cabo una clarificación, estabilización y filtración ligera para posteriormente concluir con su embotellado.

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com

FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

NOTAS DE CATA

Visual

Amarillo paja intenso, con matices verdosos.

Aromas

En nariz se presenta amplio e intenso con notas de frutas como el melocotón o manzana verde, aromas tropicales (mango y papaya), mentolado e hinojo que marcan el carácter varietal.

Boca

Es fresco, elegante, con una burbuja fina procedente de la fermentación. En boca se presenta con un sabor redondo y untuoso dejando al final un buen equilibrio entre el azúcar y la acidez. Muy goloso.

RECOMENDACIONES

Aperitivos ligeros, quesos frescos, pescado azul y mariscos, chocolate, postres con frutas.

Denominación de Origen Rueda
Variedad. 100% Verdejo
Tipo de vino. Blanco Joven Semidulce
Alcohol volumétrico. 11,5% Tipo de vendimia: Manual.
Temperatura optima de consumo. 8º a 10 ºC

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com