

## CAMINO *De* MAGARÍN

COSECHA: 2015

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Rueda

VARIETADES: Verdejo

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 4 horas

Tipo de fermentación: En depósitos de hormigón y acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 14°C

Crianza: Sobre lías durante 4 meses y un pequeño porcentaje en barrica de roble francés

Fecha de embotellado: A partir de mayo de 2016

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,61

Acidez total: 4,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,3 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 3-5 años

### FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

PRECIO RECOMENDADO: 16 €

### NOTA DE CATA

Color dorado pálido y brillante. Deliciosamente floral (verbena) y frutal (piña, confitura de limón). Sedoso, vinoso y con cuerpo.

### GASTRONOMÍA

Perfecto con arroces y pescados azules. Servir a 11°C.

### HISTORIA

Desde los altos páramos se divisa un paisaje ancho y luminoso, mientras que a lo lejos antiguos castillos motean el vasto horizonte.

Un camino serpentea cerca de la orilla sur del río Duero. Lleva hasta uno de los parajes más bellos de la región, el viñedo Magarín, donde las cepas de verdejo arraigan en un suelo de grandes cantos rodados.



### Suelo

La finca de Villafranca de Duero está ubicada en el margen izquierdo del río Duero, en las primeras estribaciones del valle que generan sus meandros, entre las ciudades de Castronuño y Toro.

Es una zona de relieve que se caracteriza por suaves laderas que arrancan desde el río Duero y que se encuentra a una altura sobre el nivel del mar de unos 685m. En esta zona predominan los materiales continentales cuaternarios. Concretamente, la finca se asienta sobre conglomerados de matriz arcillosa del pleistoceno. Los suelos están marcados en su estructura por las gravas que acompañan a la arcilla.

### Meteorología

Ciclo vegetativo marcado por uno de los veranos más cálidos de la historia. Maduración óptima y un descenso en la producción de uva. Ligero adelanto en la recolección si comparamos con las fechas habituales de recolección. Estado sanitario óptimo.

### Pluviometría

Media anual (histórico): 379mm

Total anual (añada actual): 282,1mm

### Temperatura

Media anual (histórico): 13°C

Media anual (añada actual): 12,8°C