

Belondrade

Spagna - Rueda - La Seca



BELONDRADE QUINTA APOLONIA CASTILLA Y LEÓN

100% Verdejo

Zona di produzione: Rueda

Terreno: argillo-calcareo roccioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: un terzo del vino fermentato in botte e due terzi in vasche di acciaio inox e in vasche di cemento

Affinamento: parzialmente invecchiato in rovere

Colore: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: note fragranti di frutta bianca, erba appena tagliata, agrumi, scorza di tiglio, frutta secca, finocchio, pane tostato e fieno fresco

Sapore: fresco e fruttato, mostra una notevole acidità. Questo vino bianco è molto morbido, con la componente erbacea che mostra maggiore risalto al palato, completata da ricordi di agrumi e spezie. Finale lungo e deliziosamente amarognolo

Grado Alcolico: 13,5% vol



Proprietà / Fondatori Didier Belondrade

Inizio Attività 1994

Vitivinicultura Biologica

Ettari 41

Bottiglie prodotte 135.000

Didier Belondrade, un francese che ama la Spagna più d'ogni altra cosa, inizia nel 1994 la sua avventura nella Rueda. Nel 2000 nasce la nuova cantina concepita da Defos du Rau dove Belondrade non è solo un vino ma una filosofia, una visione tra il lavoro dell'uomo ed il frutto della vigna. Un lavoro "ragionato" nella vigna, una selezione minuziosa delle uve, l'utilizzo dei solo lieviti autoctoni sono alla base del successo di Belondrade come icona del vino bianco iberico. Dalle 24 parcelle della proprietà, con suolo argillo-calcareo e roccioso e con un rendimento sotto i 35hl ettaro escono due vini, il primo fresco ed accattivante e il secondo, Belondrade y Lurton, che con un passaggio di un anno in legno, esprime il suo massimo potenziale dopo qualche anno. Didier ed il figlio Juan sono ad oggi i migliori interpreti del verdejo grazie alla finezza e la mineralità dei loro vini.