

Belondrade

Spagna - Rueda - La Seca



BELONDRADE Y LURTON RUEDA 100% Verdejo

Zona di produzione: Rueda

Terreno: argillo-calcareo roccioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica spontanea e controllata

Affinamento: 10 mesi in barrique francesi ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Colore: giallo paglierino

Profumo: sentori di frutta matura, finocchio, fieno

Sapore: fresco, buona acidità

Grado Alcolico: 13,5% vol



Proprietà / Fondatori Didier Belondrade / e Brigitte Lurton

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 22 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.