



- Gold Medal, International Wine Challenge
- Gold Medal, Mundus Vini
- Gold Medal, CWSA Best Value
- Gold Medal, 94pt Decanter



R.E.Nº 8357-VA-ES

CASA ROJO®

El Gordo del Circo

VERDEJO

VINO
ECOLÓGICO



DATOS DE LA AÑADA

Considerada como muy buena por el Consejo Regulador de la D.O. Rueda, la añada 2025 se caracterizó por un ciclo vegetativo equilibrado, con precipitaciones moderadas concentradas en primavera y un verano seco y soleado. Las marcadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche, propias del clima continental de la meseta, favorecieron una maduración lenta que permitió conservar la frescura, la complejidad aromática y el carácter varietal de la Verdejo.

Los suelos pobres y bien drenados, junto con la altitud media de la zona de Olmedo, contribuyen a la obtención de vinos con gran intensidad aromática, estructura y un perfil característico marcado por su tipicidad.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% verdejo procedente de viñedos ecológicos de 40 años, de suelos cascajosos y arenosos, procedente de Olmedo. Vendimia realizada a mano en cajas de 12 kgs.

Maceración de la uva a baja temperatura durante 24 horas.

Fermentación solamente del mosto yema a baja temperatura para extraer una gran cantidad de compuestos aromáticos procedentes de la uva.

CRIANZA

Fermentación a baja temperatura (12–14 °C) en depósitos de acero inoxidable para preservar la expresión aromática de la variedad. Posterior crianza de 4 meses sobre lías finas para aportar volumen, complejidad y untuosidad, manteniendo la frescura característica. Volumen de alcohol 13%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio. En nariz, destaca por su intensidad aromática, con notas de fruta blanca (manzana y pera), matices cítricos (limón) y un marcado carácter varietal con recuerdos herbáceos, anisados e hinojo, acompañados de sutiles notas minerales.

En boca es fresco y estructurado, con una acidez equilibrada que aporta viveza sin perder volumen. Paso de boca envolvente, con cuerpo medio y una textura ligeramente untuosa. Aromas retronasales que refuerzan el carácter herbáceo, anisado y cítrico. Final persistente, con el característico toque ligeramente amargo de la variedad, que aporta profundidad y personalidad. Un perfil muy expresivo, marcado por el clima continental y los suelos de la zona. En boca es equilibrado, con buena acidez, volumen medio y un final largo, fresco y distintivo.