LOSECO

Variedad

Mezcla de viura y verdejo, ajustando el porcentaje según las características de cada añada.
LOSECO 2024: 60% viura, 40% verdejo.

Viñedo

Localización: La Seca, Valladolid.
Suelo: Arenas silíceas y cantos rodados
Clima: Continental
Altitud: 750 metros
Agricultura ecológica

Elaborado con uvas procedentes de La Seca (Valladolid). Su coupage combina dos variedades emblemáticas de la zona: el verdejo y la viura. El verdejo aporta frescura y carácter, mientras que la viura suma elegancia y estructura. Esta mezcla, tradicional en la región, refleja la armonía entre ambas variedades y transmite tanto la personalidad del terruño como nuestra forma de entender el vino.

Elaboración

Vendimia manual con selección de racimos en bodega. Se realiza prensado directo con decantación natural, y cada variedad se vinifica por separado para preservar su carácter individual. La fermentación espontánea con levaduras autóctonas y la posterior crianza sobre lías, se realiza en un 80% en depósitos de acero inoxidable y en un 20% en barricas de roble francés usadas de 300 litros que le aportan complejidad.

Embotellado

El vino se embotella con la llegada de la primavera. No se clarifica ni se filtra, preservando así su autenticidad, su textura natural y su riqueza aromática. El resultado es un vino honesto, de trago largo, con personalidad y fidelidad al lugar del que nace.

BODEGA Barco del Corneta

+34 648 45 49 58 - info@barcodelcorneta.com - www.barcodelcorneta.com