



Rueda, 25 de agosto de 2015

## **NOTA DE PRENSA.-**

### **COMIENZA LA VENDIMIA EN LA D.O. RUEDA**

**Favorecida por las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche registradas en estos días y con un viñedo en perfecto estado sanitario. La producción se espera algo inferior a la pasada campaña.**

Esta noche, 25 de agosto, dará comienzo la vendimia en la D.O. Rueda, con la variedad Sauvignon Blanc, cuyo ciclo vegetativo es más corto que el del resto de las variedades y con una maduración más temprana.

A lo largo de las próximas semanas la vendimia se generalizará tanto a las bodegas como al resto de variedades que ya irán alcanzando su grado de maduración idóneo para la recolección, esperando que la variedad Verdejo, autóctona de la zona, comience en la segunda semana de septiembre.

En esta campaña, al igual que en otras, la vendimia a máquina supone un importante factor de calidad. La mecanización permite que la recogida se realice en el momento óptimo de madurez, vendimiando las parcelas de viñedo que el enólogo considera que cumplen los parámetros de maduración. En la D.O. Rueda casi el 90% de las variedades blancas (en el caso de la Sauvignon Blanc el 100%) están conducidas en espaldera, siendo susceptibles de ser vendimiadas a máquina.

Otro factor a destacar en la D.O. Rueda es la vendimia nocturna. Aprovechando la bajada de las temperaturas, por los contrastes que se producen entre el día y la noche, se reduce al máximo las posibles oxidaciones, conservando las cualidades organolépticas en perfectas condiciones y mejorando el equilibrio entre graduación y acidez, lo que es muy importante para la elaboración de vinos de calidad. Además, con la entrada de la uva en las bodegas a menos temperatura, se consigue un importante ahorro energético.

La superficie registrada para la vendimia 2015 es de 13.074,53 ha. con un incremento de 131,13 has. respecto al año pasado. De ellas el 95% (12.434,63 ha.) corresponden a variedades blancas y de éstas el 86% (10.679,88 has.) corresponden a la Verdejo, variedad principal y autóctona de la D.O. Rueda.



A pesar de que la superficie de viñedo es prácticamente la misma que en la campaña 2014, la producción esperada será algo menor debido a las altas temperaturas registradas durante los meses de junio y julio y al estrés hídrico sufrido por la planta, lo que provocó una ralentización de la vegetación siendo menor el cuajado del racimo y produciéndose un corrimiento éstos, por lo que su tamaño y peso medio es menor que en la campaña pasada.

Esta escasez de lluvias general (exceptuando las tormentas puntuales registradas en el mes de junio) hace que el viñedo se encuentre en perfecto estado sanitario y se espera que la calidad de los vinos resultantes sea óptima.

El control de calidad es la principal función del C.R.D.O. Rueda, por lo que los Servicios Técnicos se encuentran en pleno funcionamiento, controlando la procedencia de la uva, las producciones por hectárea de los viñedos, el estado sanitario y la cantidad de uva de cada variedad que es entregada en cada una de las bodegas, desechando las partidas que no cumplan los requisitos establecidos por el Reglamento del Consejo Regulador.

Es por ello que se han contratado unos 55 auxiliares para esta vendimia que, junto a los 6 veedores del CR, controlarán la entrada de la uva en cada una de las tolvas de las bodegas acogidas, con el fin de llevar a cabo los controles de calidad.

Para la presente campaña están registrados en la D.O. Rueda 1.510 viticultores y se prevé que tres bodegas nuevas comiencen a elaborar en esta vendimia 2015:

- Bodegas Teodoro Recio, S.L. - La Seca
- Sociedad Cooperativa La Granadilla - Nava del Rey
- Altos del Ontañón, S.L. - Rueda

Siendo por lo tanto 62 bodegas elaboradoras (de las 66 inscritas) para esta campaña 2015.

Contacto de Prensa: Arancha Zamácola Feijoó (983-868248)

*Pueden consultar **diariamente** los kilos recogidos en vendimia en [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com), bien en la home, bien en el apartado de avances.*

*Encuentre siempre información actualizada sobre la D.O. Rueda en [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)  
Visítenos en [www.facebook.com/DORueda](https://www.facebook.com/DORueda)*