



Rueda, 03 de mayo de 2018

NOTA DE PRENSA. -

LA D.O. RUEDA CALIFICA LA COSECHA 2017 COMO “EXCELENTE”

Es la segunda vez en la historia de la Denominación de Origen Rueda que una cosecha es calificada como “Excelente”. La primera cosecha calificada como tal en Rueda fue la de 2011.

El pleno del Consejo Regulador de la D.O. Rueda ha ratificado, por segunda vez en su historia, la calificación de la cosecha 2017 como EXCELENTE, después de estudiar el informe y resultados del Comité de Cata de los vinos de la cosecha 2017 catados desde el pasado mes de noviembre.

La cosecha 2017, según los informes de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador D.O. Rueda, se ha caracterizado por varios aspectos:

- **Adelanto de la vendimia** de unos 15 días, con respecto a la campaña anterior. Los meses de febrero y sobre todo marzo, cuando muchos días se superaron los 20º C de máxima, fueron la causa de que las plantas comenzaran el ciclo biológico con dicho adelanto. La vendimia comenzó el 17 de agosto con la variedad Sauvignon Blanc, como es normal en esta zona, ya que es la de maduración más precoz y su ciclo es más corto. La vendimia de la variedad Verdejo se inició unos días más tarde, el 22 de agosto, fecha a partir de la cual la recolección de uva de las diferentes variedades acogidas fue ya generalizada. Hasta el 26 de septiembre, fecha de finalización de la vendimia 2017, se registraron entradas de uva en las bodegas de la DO Rueda todos los días. En total, la vendimia duró 41 días, durante los cuales la recogida se desarrolló en unas buenas condiciones, de forma pausada, a medida que los viñedos iban alcanzando su óptimo grado de madurez.



- **Estado Sanitario excelente:** El estado sanitario del viñedo en la D.O. Rueda ha sido excelente, no observándose daños ni por plagas ni por enfermedades, debido en gran parte a la sequía sufrida.
- **Vendimia mecánica:** la vendimia en Rueda se hace mayoritariamente de forma mecánica desde hace ya bastantes años. Durante esta campaña más del 96% de los kg de uva que han entrado en las bodegas fueron vendimiados con máquinas.
- **Accidentes climatológicos:** Han provocado una reducción de la cosecha de un 20%. Los principales fueron:

Heladas primaverales: La primera de las heladas y la más importante se produjo el día 28 de abril, registrándose temperaturas mínimas de entre -5º C y -6º C en la zona de la D.O. Rueda que comprende la provincia de Segovia y de entre -1º C y -4º C en algunos municipios de la provincia de Valladolid.

En aquel momento el viñedo se encontraba en estado fenológico G (racimos separados) y el daño fue tal, que se observaron muchas parcelas con prácticamente todos los brotes helados.

Granizo: el 7 de julio, una fuerte granizada ocasionó graves daños en muchas de las parcelas de viñedo de la DO.

Sequía: La campaña 2017 en la D.O. Rueda, al igual que en gran parte de la región, estuvo marcada por una sequía importante, destacando el mes de junio que fue extremadamente caluroso y se tuvieron que soportar varias “olas de calor”. Durante más de la mitad de los días de dicho mes, los termómetros superaron ampliamente los 30º C, con máximas de entre 36 y 38º C.



- **Los vinos 2017:** Los vinos han presentado una gran intensidad en boca, muy persistentes y una nariz de potencia media, con graduaciones de entre 13 y 13,5º haciendo que sean unos vinos largos, intensos, muy estructurados, con sensaciones largas con recuerdos a frutas verdes que persisten y que llenan la boca de frescura. Con un lento envejecimiento dadas las condiciones de graduación registradas que alargarán la vida de los vinos, consiguiendo que las características de la variedad vayan madurando y redondeando a medida que pase el tiempo, obteniendo vinos que se irán mostrando más intensos, largos y frescos.”

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983-868248

*Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.dorueda.com
[www.facebook/dorueda.com](https://www.facebook.com/dorueda.com)*