

Viñedos y suelos

Viñedos propios con más de 12 años de edad, ubicados en una meseta a 750 metros de altitud. Terrenos pedregosos, arenosos y limosos.

Microclima

De tipo continental, caracterizado por inviernos muy fríos, veranos secos y calurosos con contrastes de temperatura muy fuertes entre días y noches.

Vinificación

Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas. Vendimia nocturna a baja temperatura, conservando así las características de la variedad. Maceración en frío para lograr una mayor extracción aromática. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 a 15 días a una temperatura de 16°C. Conservación del vino junto a sus lías finas durante 3 a 4 meses. Embotellado con clarificación y estabilización previas.



Añada 2012 Dominación de origen



Tipo de vino Blanco joven
Alcohol 13,00% vol.
Acidez total 5,40 gr/l

Variedad Verdejo 100%
Azúcar 1,75 g/l
Rendimiento 7.000 kg/Ha

Nota de cata

Amarillo pajizo con destellos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz, varietal. Aroma de frutas frescas con notas de hierba recién cortada. Equilibrado en boca, fructoso, fresco y de gran persistencia.

Temperatura de consumo

De 8°C a 12°C