

# Viñas del Vero Riesling Colección

**Elaboración:** La vendimia se realizó nocturna en los primeros días de septiembre, fue una recolección muy especial en la que se forzó un ligero stress hídrico previo al envero como precursor de aromas. Sometida a una larga maceración en frío para la obtención del mosto flor rico en aromas. Posteriormente fermentación alcohólica durante 10 días seguida de una larga permanencia con sus lías..

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| <b>Formato:</b>    | 75cl.                 |
| <b>Origen:</b>     | D.O. Somontano        |
| <b>Bodega:</b>     | <u>Viñas del Vero</u> |
| <b>Añada:</b>      | 2013                  |
| <b>Graduación:</b> | 13.5%                 |
| <b>Viña:</b>       | Pago "Los Olivos"     |
| <b>Varietal:</b>   | 100% Riesling         |

Debe ser servido a una temperatura entre 10 y 12°C con todo ipo de aperitivos, entrantes, pescados y mariscos

