

BALUARTE

Denominación de origen
Rueda

Añada
2017

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Bordelesa Nova blanca de 75 cl.

Variedad de la uva
Verdejo (100%).

Elaboración
Después de una breve maceración, se procede al prensado y al desfangado estático de los mostos. Tras la fermentación a baja temperatura, los vinos permanecen en contacto con sus lías finas hasta el momento del embotellado.



Baluarte Verdejo

“ Un vino fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad y sus aromas. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con ribete verdoso.
Aroma potente y nítido con recuerdo de fruta tropical (piña, pomelo maracuyá); matices de frutas verdes y las típicas notas vegetales de la variedad.
En boca es fresco, graso, con volumen y gran equilibrio.

Análisis

Graduación: 12,9 % vol.
SO2 libre: 32 mg/l.
SO2 total: 123 mg/l.
Acidez total: 3,54 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,31 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,3 g/l.