

BALUARTE

Denominación de origen

Rueda

Añada

2018

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, el vino permanece en contacto con sus lías finas hasta el momento del embotellado.



“ 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 nítido, frutal tropical (piña, maracuyá), fruta blanca (manzana, pera) y las típicas notas vegetales de la variedad.

En boca es fresco, graso, con volumen y gran equilibrio.

Análisis

Graduación: 13,3 % vol.

SO2 libre: 25 mg/l.

SO2 total: 92 mg/l.

Acidez total: 3,59 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,33 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,6 g/l

CONTIENE SULFITOS