



Denominación de origen

Rueda

Añada

2019

Crianza

Vino joven

Tipo de botella

Borgoña Blanca de 75 cl.

Variedad de la uva

Verdejo (100%).

Elaboración

Elaborado por prensado directo con una ligera maceración en la propia prensa. Desfangado medio, para acentuar los aromas varietales de los mostos y fermentación a baja temperatura. El vino permanece en contacto con sus lías finas hasta el momento del embotellado.



“ **Vino intenso y muy aromático. Agradables notas herbáceas en boca y con un buen equilibrio entre fruta y acidez.** ”

Cesar Muñoz. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con ribete verdoso. Limpio intenso y muy aromático en nariz con predominio de fruta tropical, fruta blanco y típico fondo varietal herbáceo (heno, retama). En boca es vivo, fresco y persistente

Análisis

Graduación: 13,5 % vol.
SO2 libre: 13 mg/l.
SO2 total: 118 mg/l.
Acidez total: 3,64 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,34 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,8 g/l.