



Denominación de origen

Rueda

Añada

2022

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.”

Roberto Martinez. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Intenso y muy aromático en nariz, con notas a frutas de hueso, frutas blancas y cítricos. Se aprecian aromas de heno y recuerdos anisados. Boca muy equilibrada e intensa de larga persistencia donde vuelven a aparecer las notas de fruta fresca.

Análisis

Graduación: 13 % vol.
SO2 libre: 23 mg/l.
SO2 total: 95 mg/l.
Acidez total: 5,1 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,29 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,4 g/l.

Viña Salceda Verdejo