

BLANCO VERDEJO

COSECHA 2018

De vista, amarillo verdoso muy intenso. De Nariz, aromas de frutas maduras con notas más intensas de membrillo, papaya y chirimoya. En segundo plano manzana, pera y heno fresco, ligeramente floral. En la boca, seco y suave, con recuerdos a frutas y flores, con notas de mineral. Rotundo final. Excelente compañero de Tapas y Reuniones.



LOCALIZACIÓN:

D.O. RUEDA

TIPO DE SUELO

Cascajoso

CRIANZA:

En botella

GRADO ALCOHÓLICO:

13 % Vol.

VARIETADES DE UVA:

100% Verdejo

FERMENTACIÓN

Depósitos de acero inoxidable

PRESENTACIÓN:

Botella Bordenlesa de 75cl.

TEMPERATURA ÓPTIMA:

8-12 °C