

VIORE

Verdejo



UVAS

100% Verdejo. Procedente de viñedos rigurosamente seleccionados de más de 30 años con escasa producción y cuya vendimia se realiza por la noche aprovechando las bajas temperaturas.

ELABORACION

Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aroma de frutas tropicales y notas cítricas combinadas con un fondo herbal fresco. Bien estructurado en boca, equilibrado, envolvente, sabroso con un largo final afrutado y balsámico.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.