

# VIORE

## Verdejo Viura



### UVAS

Vino elaborado con las variedades Verdejo 70% y Viura 30%.

### 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, con removidos periódicos para mantener las lías en suspensión.

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aromas frutales, flor blanca e hinojo. En boca es equilibrado, redondo, sabroso, fresco y con un final sedoso y agradable.