

**DESCRIPCIÓN** Monovarietal 100% Verdejo, 100% D.O Toro.

**VIÑEDO** Viñedos propios y de viticultores de la zona de edades superiores a 15 años, procedentes de parajes localizados en Morales de Toro: “La Manga”, “Cantagallo” con suelos de tipo terciario donde predomina la arcilla y una altitud de 702 m y parajes localizados en Toro: “Bardales” y “El Oro” con suelos del cuaternario arcillo-limo pedregoso y una altitud de 700 m. Viñedos en vaso y espaldera de baja producción sin aporte hídrico. Clima continental con influencia atlántica. Todos estos factores se suman al trabajo minucioso de nuestros viticultores y al respeto al medio ambiente obteniendo un vino de altísima calidad que refleja la expresión varietal de la uva.

**VENDIMIA** La vendimia manual se realiza con los primeros rayos de sol, de modo que la uva llega a bodega con un grado de acidez y de alcohol equilibrado de forma natural.

**VINIFICACIÓN** Una vez en bodega, la uva despalillada cae al interior de la prensa neumática y comienza el proceso de maceración a temperatura baja para conseguir que el potencial aromático contenido en el hollejo, pase al mosto. Se prensa, para pasar a una fermentación dirigida en frío en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16º, garantizando la optimización de las cepas de levaduras tiólicas (frutales) y por tanto la máxima expresión varietal.

**ALÉRGENOS** Gluten free. Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** La magia reside en el terroir donde se asienta la variedad. De color amarillo pajizo, con ribete verdoso, limpio y brillante. En nariz es elegante, armónico, con un toque de finas hierbas y recuerdos de piña sobre un fondo de cítricos. Las notas tropicales siguen muy presentes en todas las sensaciones táctiles a su paso por la boca, de entrada fresca, bien equilibrada con unas notas cítricas muy interesantes.

