

DESCRIPCIÓN	Monovarietal 100% Verdejo, 100% D.O Toro.
VIÑEDO	Las uvas proceden exclusivamente de viñedos Toresanos con edades de 10 a 15 años, ubicados en terrenos suavemente ondulados, con pendientes muy ligeras, oscilando la altitud entre 650 y 735 m. Trabajadas con el máximo respeto al medio ambiente.
VENDIMIA	La vendimia manual comienza con la selección de parcelas, de modo que la uva llegue a bodega con un grado de acidez y de alcohol equilibrado de forma natural. De este modo conseguimos extraer en la fermentación el aporte de sabores afrutados.
VINIFICACIÓN	Tras la vendimia al alba, la uva se despalilla y se fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con el objetivo de que todas las cepas de levaduras de carácter frutal trabajen en las optimas condiciones y obtener, así, toda la máxima expresión aromática varietal.
ALÉRGENOS	Gluten free. Contiene sulfitos.
NOTAS DE CATA	La autenticidad de este vino reside en el terroir, en la sintonía de la fruta fresca con el carácter herbal propio del enclave de los viñedos. Color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. En copa se aprecia su densidad y su lágrima de carácter glicérica. De intensidad media, prevalecen las notas a frutas tropicales armoniosamente combinadas con los aromas a monte bajo. Su paso por la boca es alegre, aromático, de acidez vibrante y tacto sedoso.

