

DESCRIPCIÓN

Un vino blanco accesible y fácil de beber, que va a cumplir las expectativas de nuestros consumidores en cualquier momento de disfrute.

VIÑEDO

Pequeñas parcelas de Viura en vaso, de más de 40 años de edad, situadas en los municipios de Cenicero y San Asensio. De orientación norte, potencian la calidad de sus suelos para obtener una explosión afrutada en el vino. Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria. Clima continental con influencia Atlántica.

VENDIMIA

Vendimia manual a primeras horas de la mañana para que las uvas entren en bodega a baja temperatura. El transporte se realiza de forma rápida en remolques, sin exceder los 3.500 kilos para evitar las oxidaciones.

VINIFICACIÓN

Mosto obtenido tras unas horas de maceración de la uva, en prensa de membrana sin aplicar ninguna presión. Fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, seguida de un contacto prolongado con las levaduras tras la fermentación, con el objetivo de aumentar su volumen en boca.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Con aire desenfadado, de color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz, tiene un potencial aromático elegante que envuelve las notas blancas, florales y frutales, con los aromas cítricos. En boca es fresco, alegre, sabroso, equilibrado, se intensifican los aromas a manzana verde, pera y plátano, que combinan con los toques cítricos, sobre un fondo de matices florales. De acidez natural integrada y muy evidente que sostiene un final elegante y largo que invita a beber y a disfrutar.

