

DESCRIPCIÓN

Se elabora a partir de las mejores uvas de la variedad Verdejo y Viura producidas en nuestros viñedos de Rueda.

VENDIMIA

Vendimia nocturna con temperaturas frescas. Parte de la uva se vendimia de forma temprana con el objetivo de incrementar la intensidad aromática y el resto se vendimia de forma más tardía, buscando estructura y complejidad en boca.

VINIFICACIÓN

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.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

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.

