

DESCRIPCIÓN

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

VIÑEDO

“Las Amapolas”, viñedo de más de 20 años de edad ubicado en Rueda, conducido en espaldera se asienta sobre un suelo arcillo arenoso.

“Los Batanes”, viñedo de más de 20 años de edad ubicado en el paraje de la Seca, conducción en espaldera se asienta sobre suelos arcillo-arenosos con superficie de abundante canto rodado (cascajo).

Aplicamos técnicas de viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria, con el fin de respetar la biodiversidad de los ecosistemas de los viñedos.

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

Ligera maceración en frío a 8°C. Prensado a baja presión y desfangado estático a baja temperatura. En la elaboración de Viore Verdejo se utiliza exclusivamente una selección de mosto “flor” de la mayor calidad. Fermentación muy lenta y controlada a 15°C en depósitos de acero inoxidable.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con brillantes reflejos verdosos. Perfumado y limpio a la vez, una potente mezcla olfativa que combina la presencia de las frutas tropicales, frutas de hueso y notas cítricas, con los sutiles recuerdos a los paisajes de Rueda. Viore Verdejo gana intensidad de sabores al contacto con la piel de la boca; comienza a ser algo diferente, salen las notas verdes, las frutas tropicales, una mezcla entre fresco y cálido con el sello inconfundible de la variedad verdejo.

