

DESCRIPCIÓN

Viore 100% Verdejo Orgánico es nuestro primer vino dirigido a este segmento creciente de consumidores que buscan productos saludables, con poca intervención y sostenibles con el medio ambiente.

VIÑEDO

“Pago Montaña” ubicado en Serrada, es el paraje certificado como ecológico que permite expresar un atípico carácter de Rueda. Vincula el clima continental, con un suelo franco arenoso suelto poco compacto, con un gran contenido en materia orgánica que potencia la biodiversidad, junto a la impronta que le otorga el clima continental y la expresión de esta variedad autóctona. La viticultura practicada es ecológica. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos, con el objetivo de salvaguardar el equilibrio del paisaje.

VENDIMIA

La fecha de vendimia viene marcada buscando la viveza del vino y la expresividad del terroir. Se realiza en horario nocturno con temperaturas frescas.

VINIFICACIÓN

Trabajo de vino de finca monovarietal, ligera maceración en frío a 8°C. Prensado a baja presión y desfangado estático a baja temperatura. Fermentación lenta y controlada a 15°C en depósitos de acero inoxidable. Minimización de la utilización de sulfitos.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. Intensidad alta, elegantes notas frutales arropadas por la sinfonía aromática de las notas cítricas y herbáceos como el hinojo y el laurel.

En boca naturalmente fresco, versátil, cuerpo medio envolvente, sedoso y con un final persistente. Su balanceada acidez en boca, da paso a los sabores frutales, piel de limón y un toque anisado del hinojo. Contrasta la calidez del carácter varietal con la frescura aportada por el clima continental.

