

DESCRIPCIÓN

Mono varietal 100% Verdejo, 100% D.O Toro.

VIÑEDO

Viñedos propios y de viticultores de la zona de edades superiores a 15 años, procedentes de parajes localizados en Morales de Toro: “La Manga”, “Cantagallo” con suelos de tipo terciario donde predomina la arcilla y una altitud de 702 m y parajes localizados en Toro: “Bardales” y “El Oro” con suelos del cuaternario arcillo-limo pedregoso y una altitud de 700 m. Viñedos en vaso y espaldera de baja producción sin aporte hídrico. Clima continental con influencia atlántica. Todos estos factores se suman al trabajo minucioso de nuestros viticultores y al respeto al medio ambiente obteniendo un vino de altísima calidad que refleja la expresión varietal de la uva.

VENDIMIA

La vendimia manual se realiza con los primeros rayos de sol, de modo que la uva llega a bodega con un grado de acidez y de alcohol equilibrado de forma natural.

VINIFICACIÓN

Una vez en bodega, la uva despalillada cae al interior de la prensa neumática y comienza el proceso de maceración a temperatura baja para conseguir que el potencial aromático contenido en el hollejo, pase al mosto.

Se prensa, para pasar a una fermentación dirigida en frío en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16º, garantizando la optimización de las cepas de levaduras tiólicas (frutales) y por tanto la máxima expresión varietal.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

La magia reside en el terroir donde se asienta la variedad. De color amarillo pajizo, con ribete verdoso, limpio y brillante . En nariz es elegante, armónico, con un toque de finas hierbas y recuerdos de piña sobre un fondo de cítricos.

Las notas tropicales siguen muy presentes en todas las sensaciones táctiles a su paso por la boca, de entrada fresca, bien equilibrada con unas notas cítricas muy interesantes.

