



Blanco 2010

FICHA TÉCNICA

VIÑEDO: Finca Santa Rosalía (Cinco Encinas).

VARIETADES DE UVA: Verdejo 80% y Viura 20%

VENDIMIA: Vendimia manual (cajas pequeñas).

VINIFICACIÓN: La vendimia pasa por la mesa de selección, se hace una maceración en frío y se fermenta a temperatura controlada.

CRIANZA: Finalizada la fermentación, se deja el vino en contacto con las lías durante dos meses (el objetivo es obtener volumen en boca).

PRODUCCIÓN LIMITADA: 18.000 botellas.

TEMPERATURA DE CONSUMO: entre 7° y 9°C.

DECANTACIÓN: No suelen aparecer precipitados en el vino ya que se trata de un vino joven.

NOTAS DE CATA

Brillante, amarillo limón con reflejos verdosos.

Intenso, con aromas de frutas tropicales y frutas de pepita, todo ello acompañado de un fondo anisado.

En boca, es fresco y equilibrado. Sensaciones de frutas tropicales (maracuyá y piña), flores blancas (azahar).



Vino de Uvas de Agricultura Ecológica