



Blanco Fermentado en Barrica 2010

FICHA TÉCNICA

VIÑEDO: Finca Santa Rosalía (Cinco Encinas).

VARIETADES DE UVA: Verdejo 100%

VENDIMIA: Vendimia manual (cajas pequeñas).

VINIFICACIÓN: Se seleccionan las mejores uvas de la variedad verdejo, se prensan y fermentan en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA: Finalizada la fermentación, se deja el vino en contacto con las lías durante cuatro meses. En las mismas barricas en las que se ha realizado la fermentación, se realiza un batonnage tres veces por semana (para ganar untuosidad y complejidad en boca).

PRODUCCIÓN LIMITADA: 700 botellas.

TEMPERATURA DE CONSUMO: entre 8° y 10°C.

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

NOTAS DE CATA

Brillante, amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma intenso, notas de frutas tropicales y de hueso con un fondo de flores blancas.

Toque final herbáceo y especiado.

Fresco y a la vez envolvente. Sensaciones de fruta tropical, herbáceos, especiados y un fondo ahumado.



Vino de Uvas de Agricultura Ecológica