

VERDEJO ECOLOGICO



SER PRIMERO

Añada: 2019

Variedad: Verdejo 100%

Vol. De alcohol: 13 %

Viñedos: Procedente de viñedos jóvenes cultivados desde su plantación de forma ecológica y acreditado por los organismos competentes, en suelos cascajosos típicos de la zona. Terreno franco-arcilloso, con cierto carácter alcalino. Altitud: 800-840 m. Rendimientos: 4.500 kg/hectárea.

Elaboración: Vendimia nocturna; maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10 °C. Fermentación controlada a 13,5 °C utilizando para ello levaduras seleccionadas por la bodega en nuestros propios viñedos

Crianza: 2 meses sobre lías finas.

Color: Amarillo pajizo con matices verdosos característicos de la variedad. Limpio y brillante.

Nariz: Intensidad media-alta, algo más fresco pero con menos complejidad que el Verdejo tradicional.

Boca: Fresco, seco, redondo y estructurado gracias a la crianza de dos meses sobre lías finas. Persistente y con buena retronasal, en la que vuelven a salir la manzana y los herbáceos.

Maridaje: Pescados blancos, atún, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

Temperatura de servicio: 6 – 7°C



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

