

VIORE

Verdejo



UVAS

100% Verdejo. Procedente de viñedos rigurosamente seleccionados de más de 30 años con escasa producción y cuya vendimia se realiza por la noche aprovechando las bajas temperaturas.

ELABORACION

Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aroma de frutas tropicales y notas cítricas combinadas con un fondo herbal fresco. Bien estructurado en boca, equilibrado, envolvente, sabroso con un largo final afrutado y balsámico.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

VIORE

Verdejo



GRAPES

100% Verdejo from rigorously selected vineyards more than 30 years old with limited production. The harvesting is done at night taking advantage of the low temperatures.

ELABORATION

Cold grape maceration for 10 hours, before pressing. Racking and fermentation takes place in temperature controlled, stainless-steel tanks, while the lees are stirred in order to keep them in suspension.

TASTING NOTES

Pale yellow colour with green reflections. Clean and bright. Intense on the nose with tropical fruit aromas and citric notes combined with a fresh herbal background. Well structured in mouth, balanced, tasty with a long fruity and balsamic finish.

ALERGENS

Gluten Free. Vegan. Contains sulphites.