

VALPINCIA

VERDEJO

Viñedo: Sistema espaldera. Suelos de terrazas aluviales a 690 msnm.

Edad del Viñedo: 20 años.

Variedad: 100% Verdejo.

Rendimiento: 8.000 Kg/ha.

Rueda, España.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de ligera intensidad. En nariz es aromático y fresco, con aromas de piña, hierba fresca y melocotón. Fresco y equilibrado, de peso medio y agradable acidez en boca.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada a 18 grados entre 10 y 12 días.

Producción: 20.000 botellas.

VERDEJO
75 CL.



 @valpincia.vinosdelaluz  @valpinciavinosdelaluz