



COSECHA 2023

El clima desempeñó un papel protagonista en esta cosecha, con un invierno frío seguido de una primavera cálida y húmeda, dando paso a un verano seco. En agosto, las altas temperaturas predominaron, mientras que septiembre fue testigo de precipitaciones intensas. Esta combinación propició una maduración óptima de la uva, resultando en una calidad excelente. La vendimia se inició la última semana de agosto, con menores rendimientos pero con una mayor concentración de calidad.

VIÑEDOS PROPIOS

Tiene su origen en viñedos localizados y escogidos por su suelo de canto rodado, pobres en materia orgánica y de composición caliza en las cotas más altas.

VARIEDAD UVA:

100% Verdejo



ELABORACIÓN

La vendimia de las uvas se lleva a cabo de manera nocturna durante final de agosto y la primera quincena de septiembre, para preservar su frescura y calidad. Una vez en la bodega, la uva se somete a una cuidadosa elaboración en tanques de acero inoxidable termorregulados, permitiendo un control preciso de la fermentación y conservando todos los aromas y sabores característicos de la variedad verdejo.

CATA

Atractivo color amarillo pálido, ligeramente pajizo con brillantes reflejos verdosos. Un equilibrio de notas frutales y herbáceas. Fresco y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% vol.

MARIDAJE:

Compañero perfecto para mariscos, pescados, ensaladas y platos de cocina mediterránea.

RECOMENDACIÓN:

Debe servirse a una temperatura entre 6-8°C.



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN