



► FLOR DE AÑÓN VERDEJO



Variedad

Verdejo 100%

Cosecha

3ª-4ª semana de septiembre

Cata

Color limpio y transparente, amarillo alimonado con matices verdosos. De buena intensidad aromática, a frutas blancas y exóticas (lima, maracuyá), hierbas aromáticas (hinojo). Acidez viva en boca, untuoso, fresco y de larga persistencia.

Vinificación

Seleccionadas y clasificadas las uvas, se separan completamente del raspón y se estrujan. Esta pasta obtenida sigue dos caminos diferentes atendiendo a la maduración y paraje de procedencia de las uvas. Una parte se hace macerar en frío en depósitos autovaciantes de acero, y otra se lleva a prensa. A las 24 horas, se trasiega el mosto limpio y se procede a la siembra de levadura seleccionada para su fermentación a 14-16 ° C.

Información adicional

Temperatura de servicio 10/12° Grado alcohólico: 14 % Vol.

Lanzamiento al mercado: January.

