

CYATHO VERDEJO



VARIEDAD: 100% Verdejo

ELABORACIÓN: Una vendimia nocturna hace que las uvas entren en la bodega a bajas temperaturas. La Fermentación es en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas para conseguir la extracción de los aromas más frescos (16º-18ºC), durante 19 días hasta agotar los azúcares. Posteriormente y tras hacer un primer trasiego de borras (lías gruesas), mantendremos el vino con las lías finas, poniéndolas en suspensión 2 veces por semana para extraer grasa que nos dé volumen.

Acabado este proceso clarificaremos y estabilizaremos el vino de la manera más respetuosa, para luego embotellarlo siempre en ambiente inerte.

NOTAS DE CATA.

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

AROMA: Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo Etc), con destellos minerales.

BOCA: Seco, sabroso con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 8-10ºC