



CONDOMINIO

VERDEJO



GRADUACIÓN 14,5 % vol.

VOLUMEN 75cl

VARIEDAD Verdejo 100%

D.O. Ribera del Duero

VENDIMIA Nocturna, con bajas temperaturas

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimiada en su momento óptimo de maduración, durante la noche con el fin de recoger la uva a baja temperatura y con ello evitar oxidaciones y mantener todo el potencial aromático de la uva. El fruto se someterá a crio maceración al objeto de poder extraer toda la gama de aromas. El mosto resultante se desfangará y se fermentará a baja temperatura. Finalizado el proceso de fermentación, el vino permanecerá con sus lías finas aproximadamente 4 meses con el propósito de conseguir un equilibrio de aromas, frescura y complejidad, además de una boca amplia y elegante. Finalmente se clarificará y se embotellará.

FICHA DE CATA

Fase visual: Amarillo pajizo verdoso, limpio, brillante y glicérico.

Fase olfativa: Aroma de intensidad alta, a fruta exótica, cítricos, flores blancas y ligeros tonos a hierba fresca.

Fase gustativa: Amplio, fresco, equilibrado. Tonos de hinojo y manzana.

Recomendaciones de consumo: Temperatura de servicio 17-18 °C

ENVASE

BOTELLA bordelesa tradicional

COLOR musgo

CAJA 6 botellas

PALET 105 cajas

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COCOPE S.Coop. Camino Llanillos s/n. Peñafiel-Valladolid-España