



Finca VALLEOSCURO

Verdejo



VARIEDAD: Verdejo

TIPO DE VINO: Blanco Joven

CATEGORÍA DEL VINO: D.O.P. Valles de Benavente

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Las uvas despalilladas, después de una maceración de 6/8 horas, pasaron a prensas neumáticas donde se aprovechó solo el mosto flor. Posteriormente se desfanga hasta obtener un mosto completamente limpio que fermentará entre 14 y 16°C en depósitos de acero inoxidable. Permanecerá con sus lías finas durante dos meses.

NOTA DE CATA:

Amarillo pajizo. Aromas frescos de pera, hierba fresca y piña, con toques cítricos. En la boca es sabroso con una buena expresión de fruta. Un leve final amargo nos alarga sus sensaciones.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 13.06% VOL

ACIDEZ TOTAL: 6.03 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 1,30 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g/l



PRESENTACIÓN:

Caja de Cartón de 6 ó 12 Botellas de 75 cl.

PREMIOS:

- ✓ Medalla de Plata – Concurso “Vinalies Internationales 2019”
- ✓ Medalla de Bronce – Concurso “Decanter 2019”
- ✓ Medalla de Plata - Concurso “Bacchus 2014”
- ✓ Medalla de Plata - Concurso “Zarcillo 2013”

