



Impacto

Verdejo Dulce

VARIEDADES: Verdejo 100% .

TIPO DE VINO: Blanco Dulce Joven

CATEGORÍA DEL VINO: Vino

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Vendimia mecánica controlada. Las uvas despalilladas maceraron durante 2 horas en las prensas neumáticas, antes de la extracción del mosto por una suave presión para fermentar en depósitos de acero inoxidable. Cuando el mosto llega a 9º de alcohol, se detiene la fermentación bajando la temperatura.

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo. Aromas muy frescos y limpios, con predominio de pera, hierba fresca, piña y ligeros toques cítricos. En la boca es sabroso con una buena expresión de fruta. La combinación de acidez y azúcar nos permite servirlo tanto en aperitivos como en postres, pero siempre muy frío, entre 6º y 8ºC.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 9,50% VOL

ACIDEZ TOTAL: 5,72 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 51 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/l

PRESENTACION:

Caja de Cartón de Botellas de 75 cl.

