



AFORTUNADO ORGANIC

producto.variedad 100% Verdejo
desTexto

producto.gradoAlcohlico 13%

producto.temperaturaDeServicio 6-8 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Diari / Informal, Amb amics

PRODUCTO.ELABORACION

Tras el despalillado y previo a la fermentación se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto, el mosto fermenta a temperatura controlada durante unos 20 días. A continuación el vino es trasegado y permanece madurando únicamente con sus lías finas que le aportarán un mayor volumen y complejidad.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante. En nariz se muestra muy expresivo, fresco, se entremezclan aromas a heno recién cortado, hinojo y anís, con aromas típicos de frutas tropicales como la piña y el mango. En boca es intenso, afrutado y graso, con buena acidez y un final largo y refrescante.

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Rueda

BODEGA.ANYOCREACION
1993

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VITICULTURA

Convencional