



AFORTUNADO ORGANIC

Variedades	100% Verdejo
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	6-8 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

VIÑEDOS SINGULARES

Después de años viajando por un sinfín de territorios vinícolas y con una larga trayectoria en el mundo del vino y su distribución, los hermanos Luis y Carlos Barrero engendran este proyecto que nace partiendo de Barcelona y del gusto por el vino de su gente.

POBLACIÓN

Barcelona

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

AÑO DE CREACIÓN

1993