



AFORTUNADO VERDEJO

Varietats	100% Verdejo
Grau alcohòlic	13%
Temperatura de servei	6-8 °C
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics

ELABORACIÓ

Verema realitzada després d'un rigorós control de maduració durant la segona quinzena d'octubre. Després del desrapat, s'efectua una lleugera maceració pel·licular en fred per incrementar la intensitat aromàtica del most. El raïm és premsat suaument i el most fermenta a temperatura controlada durant uns 20 dies. A continuació el vi és trasbalsat i roman en contacte amb les seves mares fines que li aportaran més volum i complexitat.

NOTA DE CATA

Color groc verdós molt intens, net i brillant. Bones i intenses aromes de fruita tropical i fresca sobre un bon fons.

VIÑEDOS SINGULARES

Després d'anys viatjant per una infinitat de territoris vinícoles i amb una llarga trajectòria al món del vi i la seva distribució, els germans Luis i Carlos Barrero engendren aquest projecte que neix partint de Barcelona i del gust pel vi de la seva gent.

POBLACIÓ

Barcelona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

ANY DE CREACIÓ

1993