



AFORTUNADO VERDEJO - MÁGNUM

producto.variedad 100% Verdejo
desTexto

producto.gradoAlcohlico 13%

producto.temperaturaDeServicio 6-8 °C

producto.formato 1,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Diari / Informal, Amb amics

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia realizada tras un riguroso control de maduración durante la segunda quincena de Octubre. Tras el despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto fermenta a temperatura controlada durante unos 20 días. A continuación el vino es trasegado y permanece en contacto con sus lías finas que le aportarán un mayor volumen y complejidad.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo verdoso muy intenso, limpio y brillante. Buenos e intensos aromas de fruta tropical y fresca sobre un buen fondo herbáceo y floral. Vino muy fresco, con un paso por boca suave y untuoso. Fruta madura muy presente. Buena acidez. Final largo con un ligero recuerdo amargo agradable. Un vino muy varietal.

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Rueda

BODEGA.ANYOCREACION
1993

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VITICULTURA
Convencional

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com