



AFORTUNADO VERDEJO - MÁNUM

Variedades	100% Verdejo
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	6-8 °C
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

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