

flor innata

Verdejo



VARIEDAD DE LA UVA:
Verdejo (90%) y
Sauvignon Blanc (10%)

GRADOS: 13,5% Vol.

DESCRIPCIÓN

Es un vino elaborado a partir de un coupage de uvas Verdejo (90%) y Sauvignon Blanc (10%) procedentes de distintas parcelas, situadas todas en un entorno de no más de 4 kilómetros de la bodega. Buscamos el equilibrio entre un verdejo clásico y un verdejo moderno, con fondo de fruta tropical y una intensidad aromática alta.

ELABORACIÓN

Se realiza una maceración en frío de la uva para favorecer la expresión aromática de la uva, a continuación se realiza una fermentación encaminada a obtener un vino fresco y agradable en boca. Por último el vino se cría sobre sus lías durante 1 mes para ganar untuosidad en boca y volumen en boca.

VIÑEDOS

Buscamos las parcelas y los clones de verdejo con una mayor intensidad aromática. En la elección del inicio de la vendimia se prioriza el punto máximo de potencial aromático de la uva.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo pajizo con matices alimonados en capa fina. Intensidad aromática alta, fruta tropical con un fondo herbáceo y anisado característico de la variedad. En boca muestra un importante volumen, untuoso y muy agradable.

Es un vino que supone una revisión actual del clásico verdejo.

Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

*Conservar en lugar fresco y seco.
Servir entre 8° C y 10° C.*