

CHAPIRETE

PREFILOXÉRICO

NOTAS TÉCNICAS

Tipo de vino	Blanco
Variedad	100% Verdejo
Vol. Alcohol	13,5% vol.
pH	3,33
Acidez total	5,31

VIÑAS MURILLO

Tipo de Suelo Pobre en materia orgánica. Principalmente arenoso con gran contenido en sílice que le aporta una peculiaridad impropia de la zona perteneciente a la Denominación de Origen Rueda haciendo que sus viñedos pudieran sobrevivir a la filoxera y que pertenezcan al escaso número de hectáreas que existen esta DO que poseen estas características.

Viñedo Cepas procedentes del Pago de Chapirote, ubicado en la localidad vallisoletana de Alcazarén. Viñedos prefiloxéricos trabajados como agricultura ecológica y conducción en vaso. Rendimiento inferior a 2.500 Kg/Ha. El especial clima de la zona aporta escasa pluviometría durante la época estival provocando una perfecta maduración de la uva.

Vendimia Recolección manual en cajas de 20 kilos y posterior mesa de selección manual de racimos.

Elaboración Para la preservación de aromas llevamos a cabo un proceso sutil donde la extracción del mosto se realiza a baja presión y en atmósfera inerte controlando la oxidación en todo momento. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura durante 10-12 días.

Notas de cata Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz muy fina con predominio de notas herbáceas (hinojo y menta) y fruta blanca (manzana verde). Boca potente, sabroso y rico en matices. Tacto ligeramente graso y varietal

Consumo Temperatura: 6 – 8º
Maridaje: vino indicado para aperitivos y platos a base de pescado, marisco y arroces.



Viñas Murillo, S.L.

Polígono 1. Parcela 23. 47238, Alcazarén (Valladolid)

www.vinasmurillo.es

info@vinasmurillo.es

T 625054177 - 607487815