



CYATHO

VERDEJO



VARIEDAD: 100% Verdejo

ELABORACIÓN: Para aprovechar las bajas temperaturas, la vendimia y entrada en bodega de la uva se realiza por la noche. La Fermentación, que dura 19 días en depósito de acero inoxidable y también a bajas temperaturas (16º-18ºC), consigue la extracción de los aromas más frescos y agota los azúcares.

Tras un primer trasiego de borras (lías gruesas), mantendremos el vino con las lías finas, poniéndolas en suspensión 2 veces por semana para extraer la grasa, que nos dará volumen.

Por último, clarificaremos y estabilizaremos el vino, siempre de la forma más respetuosa y, a continuación, lo embotellaremos siempre en ambiente inerte.

CATA

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

AROMA: Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo Etc), con destellos minerales.

BOCA: Seco, sabroso, con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 6 ó de 12 botellas

SERVICIO: 8-10ºC.