



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa.

## SUB-ZONA

Parajes de la "Estación y la Boquera"

## VARIEDAD DE UVA

Verdejo (100%).

## COLOR

Limpio y brillante, buena lágrima, de color amarillo pálido con reflejos verdosos.

## BOUQUET

Intensidad media-alta, con claros recuerdos tropicales como piña y mango, a la vez que encontramos notas de manzana verde con un fondo anisado.

## BOCA

De entrada dulce, fresco y equilibrado con una persistencia media, fácil de beber con un acentuado carácter frutal. Sutil amargura final típica de la variedad Verdejo.

## MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar arroces, mariscos y pescados poco grasos.

## TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino joven en los dos años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo en 8°C.

## VIÑEDOS

Los viñedos para la elaboración de nuestros embotellados son estrictamente seleccionados por nuestro equipo técnico, edad, bajo rendimiento y sanidad del viñedo a si como parámetros físico-químicos de la uva son directrices en la búsqueda de la máxima calidad.

## ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de la variedad Verdejo, la vendimia es mecanizada y nocturna, el motivo no es otro de que la uva llegue lo más fría posible a la bodega, evitando la luz y las altas temperatura protegemos el mosto frente a oxidaciones.

La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 13°C, esta baja temperatura de fermentación hace una mayor producción de aromas, alargando la fermentación hasta los 25 días.

Al finalizar la fermentación el vino permaneció con sus lías durante tres meses, moviendo estas todas las semanas para obtener un vino más sedoso y estructurado, aumentando su persistencia en boca.

Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización. El paso último antes de su embotellado fue una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.