



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

## BOCA

El equilibrio entre acidez y dulzor hacen de este, un vino fresco y equilibrado con una persistencia media, fácil de beber con un claro carácter frutal. El toque de aguja produce una sensación refrescante en este producto con un dulzor acentuado.

## MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar arroces, mariscos o como aperitivo antes de empezar a comer.

## TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino joven en los dos años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo en 3-5°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 produce una mayor cantidad de aromas.

A mitad de fermentación, esta es paralizada con el empleo de frío, obteniendo un producto de baja graduación alcohólica y un dulzor natural, conservando en todo momento el gas carbónico de la fermentación que dará como resultado un vino con una marcada aguja.

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.