



## *Verdejo Tradicional*

### VARIETAL CLÁSICO

#### VITICULTURA

Suelos formados de garvas, arcillas y superficie cubierta al completo del característico y fundamental canto radado. Parcelas situadas en el Pago de Fuente Elvira.

Viticultura con total ausencia de fertilizantes y tratamientos químicos.

Preparación de suelos con materia orgánica de origen animal extensivo.

Cepas conducidas en doble vara con poda manual sin pre-poda mecánica.

#### ELABORACIÓN

Maceración carbónica pre fermentativa en frío y maceración con pulpa en mosto durante varios días. Fermentación depósitos acero inox. con control de temperatura mediante frío. Selección de lías finas después de la fermentación en el ensamblaje final durante 2-3 meses.

#### APUNTES DE CATA

Es un Verdejo de corte clásico de color amarillo intenso con reflejos verdes.

En nariz intensidad alta donde encontramos la esencia del verdejo con notas balsámicas (anisados) y herbáceos (heno, Hinojo) con recuerdos a fruta de pelo madura (melocotón).

En boca resulta frutoso, goloso, amplio y muy bien estructurado. Es un vino que despliega los matices más característicos de la verdejo y del terruño del "Pago de Fuente Elvira" un vino con un paso en boca fresco e intenso con un final largo y persistente.

#### Añada 2020

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos Pago Fuente Elvira La Seca - Valladolid

Apto para veganos

Vendimia: Septiembre 2020

Acidez Volátil: 0.18 g/l

Acidez Total: 5.47 g/l

Grado alcohólico: 13.00 % VOL