

PINNA FIDELIS Verdejo




Pinna fidelis
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VERDEJO

Ficha técnica

Vendimia: nocturna, con bajas temperaturas.

Variedad: Verdejo 100%

Grado: 12%-13% Vol.

Vendimia y elaboración

La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración, siempre por la noche con el fin de recoger la uva a baja temperatura, de esta manera se evitan oxidaciones y se mantiene todo el potencial aromático de la uva. La uva se somete a una criomaceración con el fin de extraer todo su potencial aromático. El mosto obtenido se desfanga y se fermenta a baja temperatura. Una vez terminada la fermentación, el vino se mantiene con las lías finas aproximadamente dos meses con el fin de obtener un vino muy aromático, fresco y complejo, con una boca amplia y elegante. Finalmente se clarificó y se embotelló.

Ficha de Cata

Fase visual: amarillo pajizo verdoso, limpio, brillante y glicérico.

Fase olfativa: aroma de intensidad alta, con aromas de fruta exótica, cítricos, flores blancas, ligeros tonos de hierba fresca.

Fase gustativa: amplio, fresco, equilibrado. Tonos de hinojo y manzana.

Recomendaciones de consumo

Se recomienda dejar reposar brevemente el vino en la copa para conseguir que el vino se abra y adquiera todo su potencial y complejidad.

Beber a unos 8°C.

Información del envasado

Envase: botella tipo Borgoña 75 cl.

Color: musgo.