

FLOR DEL PÁRAMO BLANCO DULCE



AÑADA 2014

BLANCO DULCE

GRADUACIÓN 11% VOL.

**VINO DE LA TIERRA DE
CASTILLA Y LEÓN**

VARIEDAD: VERDEJO

Tª DE SERVICIO: 8 °C

CATA EN FASE VISUAL

Bonito vestido amarillo pálido con tonos verdosos.
Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Aromas de frutas blancas maduras, hierbas frescas, y
fondos tropicales.

CATA EN FASE GUSTATIVA

Dulce, fresco, amplio, equilibrado y persistente.

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad **verdejo**,
procedente de viñedos de más de 15 años
de edad. Conducción del viñedo en
espaldera.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20 kg. Procesada en
mesa de selección.

ELABORACIÓN

Vendimia sobre madura con 15% vol.
Premaceración en frío durante 8 h en
prensa neumática a 8 °C.
Desfangado durante 24 h.
Fermentación a Tª controlada hasta 70
g/l. de azúcar residual.
Parada de fermentación por frío.
Clarificado con bentonita
Estabilizado por frío
Filtración amicróbica.