VERANZA

Veranza Blanco

Vino blanco afrutado, fresco y aromático.

Vinificación

Se realizó vendimia nocturna para conservar los aromas primarios. Se fermentó en depósitos a acero inoxidable 18ºC de temperatura. Se dejó madurar en con las lías finas durante un mes. Posteriormente los vinos fueron clarificados y estabilizados. Se enviaron al embotellado, preservando en todo momento una atmósfera inerte para que mantuviesen su frescura.

Viticultura

Las uvas proceden de los viñedos de la meseta, están especialmente seleccionados con más de 10 años de antigüedad. Los tratamientos aplicados responden a una filosofía de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

Características sensoriales

Aspecto: Limpio y brillante. Color amarillo pajizo con ligeros matices verdosos.

Nariz: Abundan aromas primarios de fruta blanca, predominando las notas de manzana y pera, seguidas de frutas exóticas como la piña.

Boca: Fresco, agradable y equilibrado. Un vino joven de buena entrada y con carácter propio. La verdad es que nos ha quedado bueno.

Maridaje

Combina muy bien con pescados, mariscos y arroces. También con legumbres, ensaladas, quesos frescos, frutos secos.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
Vino varietal con añada

VARIEDADES:
Airén, Chardonnay y Muscat

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,0% vol

Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

Consejos del enólogo

Se recomienda su consumo durante el año posterior a su cosecha. Servir a unos 8–10ºC.