

ELEGIDO



ELEGIDO

AIRÉN- VERDEJO

Este delicioso vino blanco, se elabora a partir de las variedades blancas de uva Airén y Verdejo. Una vez realizada la cosecha, se pasan las uvas por las tolvas de recepción donde se despallan (separación de la uva del raspón), se estrujan y se prensan.

El primer mosto que se obtiene, llamado también mosto flor, se traspasa a depósitos de acero inoxidable donde se mantendrá durante unas horas a 10°C y posteriormente se llevará a cabo una fermentación alcohólica a temperatura contralada de entre 15°C y 17°C, consiguiendo mantener unos aromas frutales característicos de la uva.

Elegido es un vino límpido y brillante, de un color amarillo paja con reflejos verdosos. Aromas intensos a frutas blancas redondeándose con ligeros notas minerales y tropicales, confiriéndole complejidad al vino. En boca, este sorprendente blanco, es cremoso, equilibrado, fresco y seco.



VINO DE ESPAÑA