

BLANCO LA SECA

VERDEJO 100%

ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable
Con removido de lías durante un mínimo de 3 meses.
Temperatura de fermentación: 15°C.
Duración de la fermentación 21 días.
Maceración en frío: 12 horas 6°C.
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA

Las características especiales del terreno y clima donde se cultiva la variedad Verdejo hacen que Blanco La Seca sea un vino ligero y delicado.

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, es limpio y brillante. En nariz es potente, con notas de fruta fresca, manzana verde, heno, y ecos amielados. Paladar fresco equilibrado y goloso, redondo muy frutal, con carácter y un delicado final en boca a hinojo muy característico que reafirma la personalidad de los verdejos de los que procede.

MARIDAJE

Pescado y marisco fresco, pastas y arroces, quesos y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

