



# Verdejo



**RUEDA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**CEPAS:** Verdejo.

**VENDIMIA:** La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar mecánicamente bajo el frescor de la noche, preservar su frescura.

**ELABORACIÓN:** Una vez en bodega, se procede a un ligero prensado a baja temperatura en atmósfera inerte.

**FERMENTACIÓN:** El mosto obtenido en el prensado se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante más de 20 días a una temperatura de 13°C.

---

FRESCURA TROPICAL, SEDOSO Y AMABLE  
TROPICAL FRESHNESS, SILKY AND GENTLE

---

**GRAPES:** Verdejo.

**HARVEST:** The grapes are harvested at its optimum maturity stage, protected by the cool of the night using a mechanical harvester for preserving its freshness.

**ELABORATION:** Once in the winery, we proceed to lightly press the grapes at low temperature on an inert atmosphere.

**FERMENTATION:** The obtained juice from the press ferments in stainless steel tanks for more than 20 days at a temperature of 13°C.