

Flor Innata

Deze Verdejo is gemaakt voor 90% uit Verdejo druiven en 10% uit Sauvignon druiven. De wijn wordt gemaakt van druiven van verschillende wijngaarden. De wijngaarden liggen op een afstand van maximaal 4 km van de wijnkelders.

Deze Verdejo is een kruising tussen de klassieke Verdejo stijl en een meer modernere stijl.

Maceratie vindt plaats op de lage temperatuur (cold skin maceration). Na de gisting wordt de wijn sur lie opgevoed gedurende één maand in RVS tanks.

De wijn is strogeel van kleur met limoentinten. De wijn heeft een diepe aromatisch intensiteit met tropische fruittonen en het grassige van de Sauvignon Blanc. Zacht en vol in de mond.

De ideale drinktemperatuur is 6-8 °C.
Uitstekend te combineren met zeevruchten, vis in het algemeen, pasta's, rijst en wit vlees.



Alcoholpercentage 13%
Zuurgraad 5,55 gr/l
Ph waarde 3,2
Restsuikergehalte \leq 2,5 gr/l