

Vinteo

Klassieke Verdejo gemaakt van 100% Verdejo druiven.

De druivenstokken zijn aangeplant op de vlakke wijngaarden van de Cruz de San Martin in het Rueda gebied. De wijngaarden liggen tussen de 700 en 800 meter boven de zeespiegel. De grondstructuur is alluviaal (licht, voldoende waterdoorlating en weinig zuurhoudend).

Na de maceratie en de gisting vindt rijping op het gistbed in RVS-tanks gedurende vier maanden plaats.

De wijn is licht en fris. De kleur is strogeel met groene tinten. In de afdronk en neus tonen van perzik en abrikoos en daardoor een aromatisch smaak met een gebalanceerde volle afdronk.

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



Alcoholpercentage 13%
Zuurgraad 5,7 gr/l
Ph waarde 3,2
Restsuikergehalte ≤ 2,5 gr/l