

CARREPRADO



Clasificación

Alua Verdejo

Variedad

100% Verdejo

Zona de Producción

Alba de Cerrato (Palencia)

Graduación

13,50 %

Presentación

Caja de 6 o 12 botellas
Estuche regalo de 3 botellas

Proceso

Proceso de vendimia 100% manual,
Se utiliza mosto yema que es fermentado en
depósito de acero inoxidable.
Una vez finalizada la fermentación, se cría en
barrica de roble francés sobre sus lías finas
durante 6 meses.

Descripción:

Es un vino limpio y brillante, con un color amarillo paja.

En nariz detectamos aromas frutales en los que predomina manzana y cítricos
con ligeros toques a frutas tropicales que incluyen notas de madera.

En boca es un vino fresco y elegante. Untuoso en boca y con buena acidez.
Vino redondo y suave, con un buen equilibrio entre grado alcohólico y acidez.



Servir entre 8°C y 10°C

