

Verdejo

VARIEDAD: 100 % Verdejo.

SUELOS: arenosos-aluviales.

VIÑEDOS: más de 20 años situados en laderas cara sur en la zona oeste de la D.O. Rueda.

ELABORACIÓN: 70 % crianza sobre lías durante 8 meses – 30 % crianza en barricas nuevas de roble francés Allier.

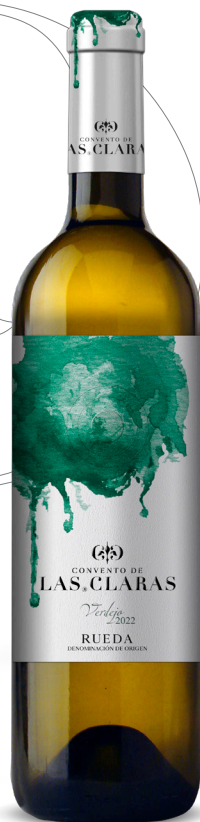
NOTAS DE CATA: color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

Aroma, intenso, elegante, fresco y complejo.

Muestra un marcado tono afrutado de albaricoque y de pera blanca madura, envueltos en notas frescas de pomelo. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo y un fondo anisado.

En boca es untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final.

La sensación retronasal es persistente compleja e intensa.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS