



SOTOMANRIQUE TINITA VIÑAS DE VERDEJO 2018

EL VIÑEDO-VARIEDAD VERDEJO, SUELOS ARENOSOS

RACIMOS PEQUEÑOS, GRANOS MENUDOS, PIEL GRUESA Y DURA COMO DEFENSA AL CLIMA CONTINENTAL EN EL QUE HABITA, PROPORCIONA UN ESTRUCTURADO PALADAR Y UN EXTRAORDINARIO EQUILIBRIO AROMÁTICO DE TONOS HERBÁCEOS Y FRUTALES

VIÑEDOS DE LA VARIEDAD VERDEJO PLANTADOS EN VASO EN SUELOS MUY POBRES EN MATERIA ORGÁNICA, VIÑAS PLANTADAS A 800 METROS DE ALTITUD, SUELOS ARENOSOS, EN LOS PARAJES DE LAS ZONAS DE TIERRA DE PINARES Y LA MORAÑA

VINIFICACIÓN:

65% FERMENTACIÓN A BAJA TEMPERATURA EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE TRAS PENSADO DIRECTO CON RASPÓN Y DESFANGADO, CRIANZA POSTERIOR EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS.

35% FERMENTACIÓN EN BARRICA DE ROBLE TRAS PENSADO Y DESFANGADO, CRIANZA POSTERIOR DE 3 MESES CON TRABAJO PERIÓDICO DE BATONNAGE.

EMBOTELLADO: 15 DE MARZO DE 2019

PRODUCCIÓN: 35000 BOTELLAS

NOTA DE CATA:

COLOR AMARILLO PAJIZO BRILLANTE, LIMPIO, CON REFLEJOS VERDOSOS
AROMA DE GRAN INTENSIDAD, ELEGANTE, COMPLEJO Y FRESCO, NOTAS CARACTERÍSTICAS VARIETALES DE HINOJO, MONTE BAJO, ANISADO Y BALSÁMICO JUNTO A RECUERDOS DE FRUTA BLANCA.

MUY BUENA ESTRUCTURA EN BOCA COMO CONSECUENCIA DEL TRABAJO CON SUS LÍAS Y CRIANZA, FRESCO Y CREMOSO, MUY DIRECTO, BUENA ACIDEZ, ELEGANTE, BALSÁMICO, MUY AGRADABLE Y PERSISTENTE.

APROPIADO PARA CONSUMIR COMO APERITIVO Y ACOMPAÑANDO PLATOS COMO PESCADO, ARROCES, PASTA, QUESOS, CARNES BLANCAS, A UNOS 8° DE TEMPERATURA