Almarina

Blanco Verdejo

Cosecha:
Indicación Geográfica Protegida: Vino Tierra de Castilla.

Tipo:
Vino Blanco varietal Verdejo, procedente de nuevas plantaciones de viñedos cultivados entre 800 y 900 m de altitud.

Variedad:
Verdejo (50%), Sauvignon Blanc (50%)

Vinificación:
Despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno, maceración peculiar con nieve carbónica entre 5 – 10 °C, entre 12 y 24 horas, para la extracción de los precursores aromáticos del hollejo.

Extracción del mosto con desfondado estático, para tras llegar a depósitos de inoxidable para su fermentación alcohólica con adición de levaduras seleccionadas. Duración de la fermentación entre 10 – 15 días a una temperatura de 15 °C.

Trasiego y separación de las heces gruesas, para evitar la fermentación maloláctica permaneciendo en contacto con las lías finas y batonaje diario a una temperatura de 10 °C, provocando una leve crianzas sobre lías en depósito de inoxidable, manteniendo el carbónico de fermentación y sin contacto con barricas.

Rápida clarificación, filtración y estabilización antes del embotellado, manteniendo el carbónico y las características varietales de su juventud.

Nota de cata:
Color amarillo verdoso. Aroma frutos o varietal con notas cítricos y tropicales. Emboca es ácido, refrescante, equilibrado y chispeante en boca, con un final suave muy ligero. Vino muy fácil de entender para jóvenes y nuevos consumidores.

Recomendaciones:
· Vino ligero, aromático y fresco muy fácil de beber todo tipo de público.
· Ideal para acompañar a tapas o degustar solo muy frío.
· Recomendado para mariscos, pescados, verduras, frutas, y postres.
· Temperatura de servicio y conservación entre 8 y 10 °C.

DEHESA
El Carrascal