



VARIDADES: 50% Verdejo – 50% Viura-
EDAD DEL VIÑEDO: Verdejo 15 años – Viura 40-50 Años
SUELO: Pedregoso en la superficie (canto rodado) y arcilloso en el subsuelo.

EN EL VIÑEDO:



Poda en Doble guyot, Abono orgánico de origen animal procedente de ganadería extensiva. Control de plagas para agricultura ecológica. No utilización de herbicidas, pesticidas ni productos químicos de ningún tipo en el viñedo.

EN LA BODEGA (ELABORACIÓN):



Realización de la vendimia diferenciando variedades, cada una de ellas con diferentes puntos de maduración. Una vendimia temprana del Viura y una vendimia más tardía del Verdejo. La fermentación en depósitos de acero Inox. Cada variedad por separado con control constante de temperatura fusionando ambas fermentaciones en una sola aproximadamente 5-6 días antes de paralizarla de forma natural mediante Frío. Clarificación mediante bentonita y estabilización natural en frío.

CATA:



Buscamos con una elaboración peculiar conseguir una dulzura combinada, al mismo tiempo, con una muy buena acidez totalmente natural, que le aporta frescura, esencial en este tipo de vinos explotando al máximo el potencial que ofrece cada variedad haciendo un Semidulce más completo, diferente y atractivo. Con notas de frutas como el melón o piña con un fondo fresco de manzana verde aportado por esa pronta vendimia de la viura. En boca el vino es goloso, suave en su dulzura con cierto cuerpo y con una acidez que le da viveza y una frescura que invita a más.

Datos técnicos:
Alcohol: 10.2% Vol.
Azúcar Residual: 42 gr/l
Acidez Total: 6.16

