

# Abadía de SAN QUIRCE

## Verdejo

### NOTA DE CATA - TASTING NOTES

Color amarillo pajizo, limpio, brillante con intensos destellos. Es un vino amplio en nariz, donde predominan los tonos de la variedad: hinojo, frutas tropicales maduras y unos delicados matices balsámicos. Vino expresivo en boca, intenso, redondo, fresco en acidez con un largo y elegante final.

Straw yellow color, clean, bright with intense flashes. Powerful on the nose, with ripe tropical fruit, fennel, and a delicate balsamic. Expressive wine on the palate, intense, round, fresh acidity with a long, elegant finish.



### FICHA TECNICA - TECHNICAL DATA

CONTRAETIQUETA - BLACKLABEL:

- Verdejo

COMPOSICION VARIETAL - TYPE OF GRAPE:

- Verdejo 100%

ELABORACIÓN - ELABORATION :

- Vendimia nocturna para mantener la temperatura del fruto a 5 °C, constituyendo uno de los pasos más importantes a la hora de la extracción de aromas varietales en vinos blancos.  
Se han utilizado las más modernas técnicas enológicas permaneciendo el vino durante tres meses en contacto con sus lias naturales.
- Night harvest to maintain the temperature of the fruit at 5 °C, making it one of the most important steps at the moment of the extraction of varietal aromas in white wines.  
Have been used the most modern vinemaking techniques remain the wine for three months in natural less contact.

DETERMINACIONES ANALITICAS  
ANALITICAL DATA:

- Grado alcohólico - Alcohol: 13,5 % Vol
- Acidez total - Total acidity: 5,01g/l.
- Acidez volátil - Volatile acidity: 0,3 g/l.
- pH - pH: 3,3
- Sulfuroso total - Total sulphur: 70 mg/l.