

Impacto

Verdejo Dulce

VARIETADES: Verdejo 100%.

TIPO DE VINO: Blanco Dulce Joven

CATEGORÍA DEL VINO: Vino de la Tierra de Castilla y León

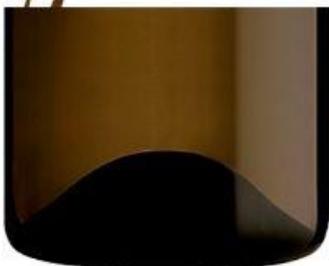
ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)



Impacto
by OTERO



BLANCO DULCE
Verdejo



ELABORACIÓN:

Vendimia mecánica controlada. Las uvas despalilladas maceraron durante 2 horas en las prensas neumáticas, antes de la extracción del mosto por una suave presión para fermentar en depósitos de acero inoxidable. Cuando el mosto llega a 9º de alcohol, se detiene la fermentación bajando la temperatura.

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo. Aromas muy frescos y limpios, con predominio de pera, hierba fresca, piña y ligeros toques cítricos. En la boca es sabroso con una buena expresión de fruta. La combinación de acidez y azúcar nos permite servirlo tanto en aperitivos como en postres, pero siempre muy frío, entre 6º y 8ºC.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 9,00% VOL

ACIDEZ TOTAL: 6,10 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 70 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/l

PRESENTACION:

Caja de Cartón de 6 Botellas de 75 cl.