

VIÑA ARNAIZ RUEDA VERDEJO



VARIETALES:

85% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon
5% Merlot.

D.O.: Ribera Duero

Cosecha:

El mosto se obtiene de un suave prensado que favorece la extracción de componentes aromáticos presentes en las partes sólidas del fruto.

ELABORACIÓN

La fermentación, bajo estricto control de temperatura, se inicia después de clarificar y limpiar el mosto y tienen una durada aproximada de 15 días a muy bajatemperatura en depósitos de inoxidable.

Una vez fermentado, el vino obtenido se trasiega, se clarifica y se filtra; y del coupage de los mejores vinos obtendremos la complejidad óptima de nuestro vino final.

Cata:

Vista: De perfecto color amarillo pálido, brillante y limpio con reflejos dorados

Nariz: Magnífica nariz, claramente varietal, despliega un armonioso conjunto de notas frutales (manzana verde) y notas cítricas (pomelo) sobre un fondo de aromas