



N3b BLANCO

VARIEDAD

80% Viura | 20% Verdejo

TEMPERATURA DE SERVICIO

7-10º

ELABORACIÓN

Después de un seguimiento exhaustivo de los viñedos de Viura y Verdejo, situados en la cercanía de Fuenmayor, la uva se recoge de noche, para que entre a la bodega a baja temperatura, y evitar de esa manera un arranque de la fermentación no deseado. Una vez prensada, el mosto se lleva a un depósito en el que se mantiene a unos 7º C. A las 24 horas y después de un desfangado, se siembra de levaduras autóctonas para que ayude a la fermentación. Ésta, puede durar más de 25 días, ya que no supera los 22º

CATA

Vino de color amarillo-pajizo, brillante. En nariz es limpio, complejo donde destacan aromas a hierbas aromáticas como hinojo, cítricos (lima), frutas de hueso (melocotón) y ligeras notas tostadas.

En boca es un vino fresco con buena acidez, equilibrado, carnoso y con un retrogusto muy largo.

GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol

VOLUMEN

750 ML.