



SEÑORÍO DE HUEDA 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. Esta, puede durar más de 25 días, ya que no supera los 22º

CATA

De color amarillo ligero, limpio y brillante. Llama la atención su aroma sedoso, agradable, con toque de frutas tropicales. Tiene la acidez justa, para que el paso por la boca sea agradable, pero a la vez poderoso.

GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol

VOLUMEN

750 ML.