



Bodegas Peñafiel

BARON DE FILAR VERDEJO

D.O RUEDA



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7


VARIEDAD
Verdejo



ELABORACIÓN

La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar mecánicamente bajo el frescor de la noche, para preservar su frescura. Una vez en bodega, se procede a un ligero prensado a baja temperatura en atmósfera inerte. El mosto obtenido en prensado se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante más de 20 días a una temperatura de 13°C



CRIANZA
Vino del año



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo intenso, con matices verdosos. En nariz, es complejo e intenso, estando presentes los aromas del heno, que dejan paso a unas sutiles notas florales blancas y de fruta blanca como la manzana. En boca es elegante, fino intenso, graso, de acidez potente y de un amargor final, característico de la variedad Verdejo.



info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com