



LA GRANADILLA
BODEGAS

DOMINIO DE LA GRANADILLA 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 vendimia se realiza de manera mecánica durante la noche, con despalladora y mesa de selección
Las levaduras son seleccionadas y se realiza una filtración tangencial
La fermentación se lleva a cabo en tanque de acero, de manera lenta y a menos de 15°C de temperatura



CRIANZA

Vino del año



NOTA DE CATA

La nariz se caracteriza por una gran intensidad, con aromas a frutales (corteza de naranja y manzana fresca), muy bien ensambladas con notas especiadas y balsámicas (hinojo, hierba cortada y regaliz), dando como resultado un vino fresco y de gran complejidad aromática.

En boca tiene una entrada muy agradable que da paso a la frescura de un vino joven, dada su buena acidez. El recuerdo del vino es largo donde aparece el recuerdo de una fruta fresca (manzana, pera), acompañada de los mismos especiados que encontrábamos en nariz.

Todo ello hace que nos encontremos con un vino, elegante, complejo, joven y fresco que nos incita a repetir.
Se trata de un Vino blanco, joven, de carácter varietal, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos propios de la variedad Verdejo.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com