



LALOS
—
D.O RUEDA
—



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park


08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7


VARIEDAD
Verdejo


ELABORACIÓN

La maceración de las uvas se lleva a cabo durante doce horas a una temperatura máxima de 7º-8ºC, previa al prensado mediante prensas neumáticas, a una presión máxima de 1,8 atmósferas. Desfangados estáticos largos a baja temperatura. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 15ºC durante 18 días. Posteriormente se realiza una maceración del vino sobre sus lías finas de fermentación.


CRIANZA
Vino del año


NOTA DE CATA
Color amarillo con reflejos verdosos. Aroma intenso de fruta tropical en combinación con los aromas clásicos de la variedad verdejo, tales como la manzana verde, hinojo, etc. En boca, fresco, muy afrutado, con sabor persistente, con buena acidez y un agradable final ligeramente amargoso, propio de la variedad verdejo.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com