



LA GRANADILLA

VIÑEDOS Y BODEGAS



DOMINIO DE LA GRANADILLA

FERMENTADO EN BARRICA
VERDEJO

NOTA DE CATA

Monovarietal de color amarillo pajizo con reflejos verdosos y dorados, limpio y brillante. Nariz intensa y compleja con notas balsámicas propias de la variedad, muy bien ensamblado con especiados y minerales así como notas de hinojo. En boca sorprende su gran redondez y equilibrio entre la variedad y la madera, destacando la elegancia del conjunto. Muy persistente, largo y vivo.

VIÑEDOS



Superficie: De las viñas más viejas donde la maduración es más larga y equilibrada, el Fermentado en Barrica de la Granadilla se obtiene de nuestros propios viñedos. El trabajo de campo es muy meticuloso y siempre respetando el medio ambiente.

ELABORACIÓN



Las mejores uvas de los viñedos más antiguos son seleccionadas en el campo, donde posteriormente los análisis indican la fecha óptima de vendimia. Se realiza una maceración prefermentativa a 8°C donde se extrae la mayor cantidad de precursores antes de la fermentación en barricas de roble francés y húngaro. El vino permanece sobre sus lías en constante battonage durante 9 meses. Posteriormente cría en botella para conseguir el equilibrio necesario en un vino de guarda.

Grado: 13,5 % Vol.

GASTRONOMÍA



Es un vino indicado para aperitivos y acompañamiento de platos a base de pescado, marisco, pasta, arroz y carnes blancas. Marida con tipos de carnes ahumadas, quesos y jamón serrano. Consumir a temperatura: 9-10°C.

PACKAGING



Embalaje: Cajas de cartón, de 6 botellas
Botella: Borgoña 75 cc, color musgo