



LA GRANADILLA

VIÑEDOS Y BODEGAS



DOMINIO DE LA GRANADILLA

VERDEJO VS ECOLÓGICO

NOTA DE CATA

Atractivo y brillante color amarillo pajizo con ribete verdoso. Nariz con intensidad alta, compleja y elegante que combina las notas clásicas de fruta con cítricos y herbáceos, destacando su mineralidad y aromas de monte bajo. Boca untuosa, equilibrada y con gran estructura. Presenta un paso potente y un final muy persistente con los recuerdos detallados en nariz y el característico amargor final propio de la uva verdejo.

VIÑEDOS

Superficie: 20 Ha.



Tipo de suelo: Pedregoso.

Edad de las viñas: +25 años

Tipo de plantación: Espaldera

Viñedo Familiar: +25 años de cultivo ecológico con excepcional cuidado y respeto en las prácticas vitícolas.

ELABORACIÓN



Vendimia: Nocturna Mecanizada con una maceración en frío durante 5-6 horas previa al prensado.

Fermentación: Depósitos pequeños de acero inoxidable, y a temperatura controlada.

Criado al menos 5-6 meses sobre sus propias lías.

Grado: 13,5 % Vol.

GASTRONOMÍA



Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con tipo de ahumados quesos suaves y jamón serrano.

Consumir a temperatura: 8-10°C.

PACKAGING



Embalaje: Cajas de cartón de 6 y 12 botellas

Botella: Borgoña 75 cc, y 150 cc color musgo