

MORTERA

VERDEJO

ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable
Con removido de lías durante un mínimo de 3 meses.
Temperatura de fermentación: 15°C.
Duración de la fermentación 21 días.
Maceración en frío: 12 horas 6°C.
Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA

Elaborado a partir de una cuidada selección de la variedad autóctona Verdejo, vendimiadas en su justo punto de madurez.

Vino de color amarillo pálido acerado. Aroma delicadamente afrutado procedente del ramillete de cepas de origen. Paladar suave, fresco y seco, fino y largo en postgusto.

MARIDAJE

Pescados y mariscos frescos así como de aperitivo con unas olivas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

