



BORRÓN

VERDEJO 100%



Elaboración:

Vendimia nocturna. Despalillado. Maceración prefermentativa en frío para extracción de aromas.

Prensado suave con prensa neumática de pulmón para la obtención del mosto.

Fermentación a baja temperatura para la conservación de los aromas frutales más intensos. Parada de la fermentación cuando el vino alcanza los 10 g/l de azúcar residual.

Clarificación y estabilización.



Notas de cata:

Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

Aromas típicos de mosto de la uva verdejo: manzana verde, notas cítricas, notas melosas y frutos tropicales exóticos (maracuyá, piña, lichi,...)

Potente en boca, con un recorrido muy agradable, sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura, con una chispa de carbónico que lo hace refrescante y perfecto para cualquier ocasión.

Final largo y muy persistente.



Maridaje:

Ideal como vino de aperitivo o vino de "entre-horas".

Magnífico maridaje con postres de frutas y chocolate.

Servir muy frío.

Perfecto para la gente joven, o la gente que se inicia en el mundo de la cata y degustación de vinos.