

BARON DE FILAR

VERDEJO



D.O. RUEDA



FRESCURA TROPICAL, SEDOSO Y AMABLE

CEPAS: Verdejo.

VENDIMIA: La uva en su punto óptimo de madurez, se procede a vendimiar mecánicamente bajo el frescor de la noche, para preservar su frescura.

ELABORACIÓN: Una vez en bodega, se procede a un ligero prensado a baja temperatura en atmósfera inerte.

FERMENTACIÓN: El mosto obtenido en el prensado se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante más de 20 días a una temperatura de 13°C.

NOTAS DE CATA: Color amarillo pajizo intenso, con matices verdosos. En nariz es complejo e intenso, estando presente los aromas del heno, característicos de la variedad Verdejo, que dejan paso a unas sutiles notas florales blancas y de fruta blanca como la manzana. En boca es elegante, fino, intenso, graso, de acidez potente y de un amargor final, característico de la variedad Verdejo.



Bodegas Peñafiel

CTRA. N-122, KM. 311 · 47300 PEÑAFIEL, VALLADOLID, ESPAÑA
bodegaspenafiel@bodegaspenafiel.com · TEL.: (+34) 983 881 622

www.bodegaspenafiel.com