

VINO BLANCO - QUINTALUNA 17 - 750 ML

QUINTA LUNA



País / Región / D.O

España, Castilla Y León



Historia

Quinta Luna expresa la frescura y el carácter genuino de la variedad verdejo. Con rendimientos bajos para potenciar la concentración y la tipicidad varietal.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Selección en viña y vendimia manual. de uva verdejo 60% prefiloxérica plantada en pie franco y 40% de uva más joven plantada en forma de espaldera, Despalillado y posterior prensado muy suave. El mosto se desfanga de forma natural durante 24 horas y se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Fermentado a 19°C.

Permanece durante 4 meses en depósito con sus lías con removidos periódicos

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Pajizo pálido



Nariz : Oliva, Tomate, Manzana, Pera, Acacia, Jazmín, Hinojo, Especies asiáticas, Piedra triturada, Vainilla



Boca : Seco, Acidez alta, Cuerpo completo



Maridaje

Vieira, Camarón, Bacalao, Boquerón, Atún, Dorado, Trucha, Pato, Pavo, Conejo,

Cilantro, Lavanda, Eneldo, Jengibre, Nuez Moscada, Pimiento Verde,

Calificación



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Verdejo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 7°C y 10°C