

Bodegas GarciGrande

Señorio de Garcigrande

Verdejo Ecológico

D.O. Rueda



Tipo: Blanco joven
Varietal: Verdejo Ecológico
Grado: 13%
Cosecha: 2023
Formato: 75 cl

Botella: Bordelesa
Tipo de Vendimia: Manual en cajones
Altitud: 900 metros
Edad viñedo: 20 años
Rendimientos (kg/ha): <6000

Viñedo: 10 hectáreas de viñedos ubicados en Moraleja de Coca, Segovia, que son trabajados mediante cultivo orgánico, respetando el ecosistema y volviendo la mirada a la naturaleza. Sin pesticidas, sin herbicidas, sin abonos químicos y sin productos químicos artificiales que puedan desvirtuar la verdadera expresión de esta tierra y las cualidades más apreciadas en este viñedo. Filosofía 100% responsable y sostenible.

Elaboración: La uva cortada manual en cajones se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24h antes de entrar en bodega. Tras el despalillado y un suave estrujado es enviada a prensa donde sólo nos quedamos con el sangrado directo y el primer ciclo de prensa. Se realiza una maceración durante el ciclo de llenado para incrementar el potencial aromático. Después, este mosto pasa a depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad para su desfangado. Así, el mosto limpio y frío sigue su fermentación alcohólica a una temperatura que oscila entre 14 y 16°C. Una vez finalizada, se somete a un trabajo minucioso de las lías durante mínimo 3 meses, donde de forma semanal se realiza el batonage para poner su propia lía fina en suspensión y que le vaya aportando grasa y dulzor de forma natural al vino.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual
Color amarillo-pájizo pálido y brillante



Olfativa
Aromas muy limpios e intensos. Destacan los aromas cítricos, flores blancas, frutas de hueso, con suaves notas minerales.



Gustativa
Marcada acidez que acentúa su carácter fresco y vivaz.



Temperatura
8-10 °C



Certificado Vegano
Sí

Certificado ecológico



www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas