



**Tipo:** Blanco joven  
**Variedad:** Verdejo 100%  
**Grado:** 13,5%  
**Cosecha:** 2024  
**Botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl

**Viñedo:** 10 hectáreas en Moraleja de Coca, Segovia  
**Tipo de Vendimia:** Manual en cajones  
**Altitud:** 900 metros  
**Edad viñedo:** 18 años  
**Rendimientos (kg/ha):** <6000

### Elaboración:

La uva tras el despalillado y un suave estrujado es enviada a prensa donde separamos el sangrado directo y el primer ciclo de prensa, en este paso no hay adición de ningún antioxidante para favorecer la hiperoxidación de todos los compuestos potencialmente oxidables que tiene la uva. A continuación, este mosto pasa a depósitos de acero inoxidable donde va a realizar la fermentación alcohólica utilizando las propias levaduras de la uva, en este proceso se mantiene la temperatura por debajo de 25°C. Una vez finalizada la fermentación, el vino se mantiene en contacto con sus lías, que aportan grasa y dulzor de forma natural al vino.

Contiene sulfitos.

### Notas de cata:



#### Visual

Color amarillo-pajizo 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

7-10 °C



#### Certificado Vegano

Si