



Variedad de uva: 100% Verdejo de nuestros viñedos en la población de Gordoncillo (León-Castilla y León-España).

Tipo de Suelo: Franco - arcilloso

Área Geográfica: I.G.P. Vino de calidad Tierra de Castilla y León - CCL

Elaboración: Vendimia mecanizada de madrugada, fermentación a temperatura controlada. Cuando alcanza la cantidad de azúcar deseada (entorno a unos 60/65gr/l de azúcar residual y 9° de alcohol) se realiza una bajada de temperatura para detener la fermentación alcohólica dejando el vino a -4° durante 20 días.

Tipo de vino: blanco joven dulce

Nota de Cata: Vino luminoso de color amarillo, Con aromas varietales, ciertos tonos cítricos y frutas tropicales como la piña, apreciándose un poco de carbónico residual. En boca es sabroso, untuoso y goloso, con cierta acidez que le da equilibrio y persistencia.

Temperatura de servicio: 5°C a 7°C