

VERSAT

Verdil



VERDIL

Vino / Wine	Blanco / White
Denominación de origen / Wine Appellation	Valencia
Subzona / District	Terres dels Alforins
Uvas / Grapes	Verdil
Clima / Weather	Mediterráneo - continental / Mediterranean - continental
Viñedo / Vineyard	Espaldera en secano / Trellis, non irrigation
Enólogo / Oenologist	Yosu López de Ocáriz
Suelo / Soil	Calizo con textura limosa / Clay - Limestone
Año de plantación / Year of plantation	2006
Grado Alcohol / Alcohol by Volume	12,5%
Acidez / Acidity	6,5 g/l
Azúcar residual / Residual Sugar	0,65 g/l

Elaboración:

- Vendimia manual seleccionada en cajas de 15kg.
- Refrigeración en cámara a 5°C durante 12h.
- Despalillado y prensado suave.
- Fermentación a baja temperatura.
- 4 meses de crianza sobre lías finas en depósito de acero inoxidable.

Elaboration:

- Manual harvest selected in boxes of 15kg
- Cooling in chamber at 5°C for 12h.
- De-stemming and soft pressing.
- Fermentation at low temperature.
- 4 months of aging on fine lees in a stainless steel tank.



Color amarillo pajizo con tonos verdosos. En nariz es franco en aromas, frutal y floral, recuerdos a cítricos como el pomelo y la lima, manzanas verdes, pera de San Juan, hierba fresca y plantas aromáticas. Tiene una entrada suave en el paladar, con frescor, fruto de la magnífica acidez natural, con volumen procedente del trabajo de lías, con un punto amargo agradable al final propio de la variedad, equilibrado y con largo postgusto.

Straw yellow color with greenish tones. The nose is direct in aromas, fruity and floral, reminiscent of citrus fruits such as grapefruit and lime, green apples, pear, fresh grass and aromatic plants. It has a soft entrance on the palate, with freshness, because of the magnificent natural acidity, with volume because of lees, with a pleasant bitter point at the end because of the variety, balanced and with a long post taste.

