

CORSALVATGE

Dejar que la naturaleza se exprese



VERDIL

Vino / Wine	Blanco / White
Denominación de origen / Wine Appellation	Valencia
Subzona / Region	Terres dels Alforins
Uvas / Grapes	Verdil
Clima/ Climate	Mediterráneo - continental/ Mediterranean -continental
Viñedo / Vineyard	Espaldera en secano / Trellis, non irrigation
Enólogo / Enologist	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	5,8 g/l
Azúcar residual/ Residual Sugar	0,28 g/l

Elaboración:

- Vendimia manual seleccionada en cajas de 15kg.
- Refrigeración en cámara a 5°C durante 12h.
- Fermentación con sus pieles y levaduras autóctona durante 15 días
- 4 meses de crianza en barricas de 500l
- Sin clarificar, filtrado suave por lo que puede presentar algún sedimento de forma natural

Production Process:

- 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 in French oak

Color amarillo limón con reflejos mostaza. Nariz de intensidad media - alta a flores blancas, cítricos, hierbas mediterráneas y especias. La boca tiene una acidez media, con sabores a cítricos, especias y madera fresca en un segundo término, tanicidad media alta, buena estructura y redondez que le dan un largo y complejo final.

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. A pleasant bitter point at the end because of the variety, balanced and with a long post taste.



CLOSCORVÍ

BODEGAS LUIS CORBÍ COLOMA