

FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

VALLE DE ORÓN VERDEJO

UN RUEDA FRESCO Y AFRUTADO

VARIEDAD:	100% Verdejo
VINIFICACIÓN:	Elaborado a partir de uvas seleccionadas en su punto óptimo de madurez. Macerado en fría a la entrada de la bodega. Se prensa bajo presión controlada en prensa neumática y atmósfera inerte para evitar oxidaciones. Se realiza desfogado estático en fría de 15 a 20 horas para fermentar el mosto totalmente limpio bajo temperatura controlada de 15°C durante 25 días.

D.O. RUEDA

ASPECTO:

De color amarillo verdoso pálido, limpio y brillante.

AROMA:

Aroma fresco a hierba verde, flores blancas, expresiva y mineral.

BOCA:

Boca sabrosa, frutoso, fresco y fácil de beber. Buena acidez y equilibrado.

TEMPERATURA:

Servir entre 5°C y 8°C

