

PEÑAMONTE

Verdejo



UVAS

100% Verdejo. Procedente de viñedos de 20 a 45 años de edad con bajas densidades de plantación y bajos rendimientos de producción proporcionando un vino exclusivo.

ELABORACION

Elaboración con uva de gran selección despalillada y estrujada. Utilizando las mas modernas técnicas de maceración y fermentación en frío. Obtiene el máximo exponente varietal tanto en sabores como en aromas.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribetes de aspecto verdoso, limpio y brillante. De aroma intenso con un toque de fruta tropical, recuerdos de piña y maracuyá sobre un fondo de cítricos. En boca es goloso, exótico y frutal.

