

Variedades

100% Verdejo de viñas viejas en vaso (20%) y viñas en espaldera de más de 15 años (80%)

Origen

España, Castilla y León, Rueda, Nieva

Suelo

3 tipos: cantos rodados, franco arenosos, cascajo y arcilla

Vinificación

maceración en frío del 30% de la uva, fermentación a 15° en depósitos de acero inoxidable durante 23 días

Crianza

45 días sobre lías en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,57, SO2: 83, Azúcar residual: 0,23 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€



MENGANITO - D.O. RUEDA

WINE SIDE STORY, Varias zonas

2025 14505 75 CL