

Variedades

100% Verdejo

Origen

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

Suelo

arenas silíceas y canto rodado

Vinificación

prensado de la vendimia entera en prensa vertical, desfogado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de 1.800 l de más de 250 años, final de fermentación en botella

Crianza

8 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle manual

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,8 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



MICROBIO LA RESISTENCIA ACTIVA CONTRA EL MARQUÉS PET' NAT'

MICROBIO WINES, Segovia, Nieva

2022 33923 75 CL

NATURAL