

Variedades

Verdejo (60%) y Viura (40%)

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, La Seca

Suelo

sedimentario arenoso con cato rodado

Vinificación

80% acero inox. y 20% barrica. Racimo entero, y prensado directo. Fermentación alcoholica sin sulfitar. Se embotelló sin filtrar

Crianza

6 meses en inox y acero.

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,20, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



BARCO DEL CORNETA LOSECO

BARCO DEL CORNETA, Valladolid, La Seca

2024 23512 75 CL

Con este vino, Barco del Corneta se adentra aún más, dentro de los vinos poco interrumpidos. Reivindica los vinos de mezcla clásicos de la región (viura y verdejo), que prácticamente han desaparecido con la homogenización de la variedad verdejo en blancos. Una alentadora declaración de futuro por parte de Bea y Felix.