

Variedades

100% Verdejo de viñas prefiloxéricas (1872)

Origen

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

Suelo

arenas silíceas y canto rodado

Vinificación

vendimia manual, maceración en frío de 3-4 horas, prensa vertical para buscar una hiperoxidación del mosto, desfogado parcial, fermentación alcohólica en barricas de 600 l

Crianza

10-11 meses en barricas de 600 l a temperatura no demasiado baja para buscar un toque de volátil

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 14,09 %, Ph: 3,18, SO2: 11, Azúcar residual: 1,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MICROBIO SIN RUMBO

MICROBIO WINES, Segovia, Nieva

2023 33903 75 CL

NATURAL