

Valmoro Verdejo



Heldere lichtgele kleur. De smaak van rijp citrus fruit, frisse zuren en mineraliteit. Lange frisse afdronk met elegante gebalanceerde zuren

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

8,20 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Alvarez y Diez](#)

Beschrijving

De trossen worden 's nachts geoogst om het behoud van natuurlijke zuren en delicate frisse fruitaroma's te behouden. De schillen weken 12 uur in de most op een gecontroleerde temperatuur van 7 °C om de overdracht van smaak en aromastoffen te bevorderen. Vervolgens wordt de most geperst en vergist in rvs tanks op een gecontroleerde temperatuur van 14-16 °C gedurende 20 dagen. Om aan structuur en complexiteit te winnen rijpt de wijn 3 maanden op het gistbezinksel met regelmatige remontage van de lees. Alvorens afgevuld te worden op fles krijgt de wijn een koude stabilisering op 2 °C gedurende 10 dagen gevolgd door een filtratie.

Heldere licht gele kleur. Intens aroma van vooral limoen, peer maar, ook ananas, venkel, vers gemaaid gras en anijs. De smaak van rijp citrus fruit, frisse zuren en mineraliteit. Lange frisse afdronk met elegante gebalanceerde zuren.

Wijn/ spijs: goed als aperitief of bij gegrilde of gebakken vis, kip en sushi.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.