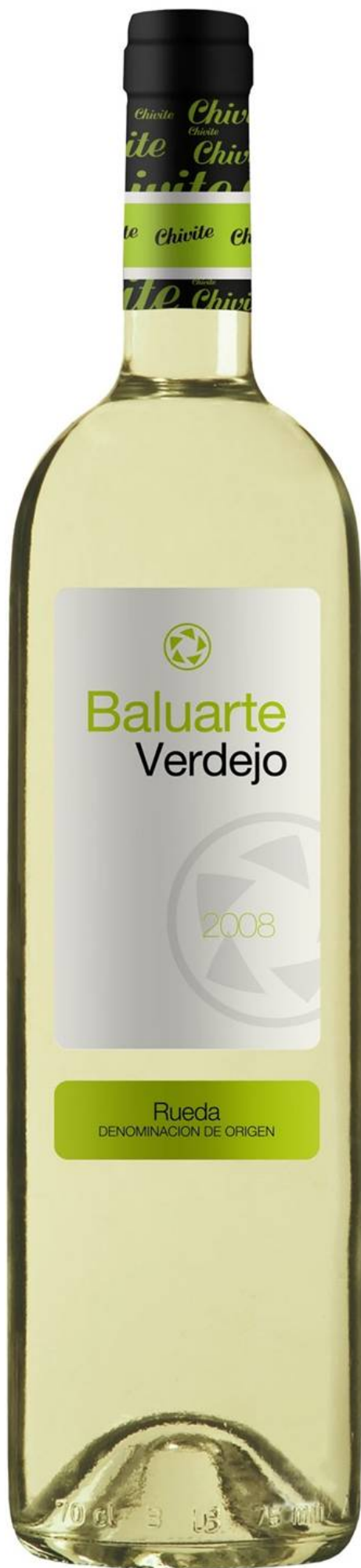




Chivite



Nombre: BALUARTE VERDEJO

Origen: RUEDA

Variedad: 100% VERDEJO

Grado Alcohólico: 12,5%

Elaboración:

Este vino ha sido elaborado a partir de una estricta selección de parcelas muy viejas en vasos de las mejores zonas de la denominación, tanto en la región de Valladolid, como de Segovia.

La cosecha exclusivamente manual empieza en las laderas cascajosas (Valladolid), para finalizar en las zonas más tardías de Segovia.

A su entrada en bodega, la vendimia ha sido seleccionada sobre racimos enteros antes de ser sometida a una corta maceración pelicular. Únicamente los primeros escurridos se seleccionaron para la elaboración de Baluarte. Tras un desfangado prolongado en frío, para revelar la quintaesencia aromática del Verdejo, los mostos fueron tratados según un esquema tradicional, gracias a una termo-regulación rigurosamente controlada.

Notas de Cata:

Color: Intenso. Amarillo alimonado, brillante, con reflejos verdosos.

Aroma: Muy intenso y varietal. Dominantes: Floral - flor blanca de cerezo-, piña i cítricos – limón verde, pomelo. Fondo de brizna de retama.

Sabor: Entrada fresca y viva. Paso amplio sostenido por una buena acidez. Muy persistente. Retrogusto aromático de melocotón y limón verde.

Temperatura de Servicio: 8°C.