



DOLFOS

VERDEJO

VITICULTURA: Siempre hemos entendido el papel fundamental que juegan los viñedos en la elaboración de los vinos. Por esa razón, su cuidado es casi una obsesión diaria durante todo el año. Están situados en diferentes áreas con distintos suelos y microclimas, lo que agrega complejidad a la gama Dolfos.

Las uvas se vendimian a máquina durante la noche y son despallilladas en el viñedo con una tecnología única para proteger la calidad y la frescura de la fruta.

ELABORACIÓN: Maceración en frío a 8°C durante 12 horas antes de la fermentación a 16-18°C en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA: Un blanco brillante de color amarillo verdoso. Los aromas de manzana, pera y heno. Boca fresca con buena acidez. Un gran vino para acompañar la comida y perfecto para tomar solo.

REGION: Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD: 100% Verdejo

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 25 años

CONSUMO: Entre 1 – 2 años después de la cosecha

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7-9°C