

ALPAIRO VERDEJO



www.mucy.es



ELABORACIÓN

Vino blanco de variedad de uva verdejo, vendimiado mecánicamente por la noche. Se prensa y se fermenta con control de temperatura a 14° C. Tras la fermentación, se le trasiega y se le cría 1 mes con sus lías finas en depósito de acero inoxidable. Transcurrido este mes, el vino será clarificado, estabilizado y filtrado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

-

VARIEDADES

100% verdejo

FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

COLOR

Color amarillo paja, limpio, tranquilo y brillante.

NARIZ

Aromas dominados por fruta fresca, como manzana verde y cítricos. Con notas vegetales.

BOCA

Es fresco y elegante. Con buena acidez. Redondo y suave. Equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 5 y 8 grados.