



ESSENZIA DE ZUAZO

SOBRE LÍAS



Crianza de lías finas durante 6 meses, que van a dotar al vino de una gran redondez en boca, y una estructura potente.



Viñedos de cepas viejas de alrededor de unos 25 años.
Suelos cascajosos y arenosos.

Uva procedente de los términos de Valdestillas, La Seca y Olmedo.



100% verdejo. Maceración de la uva a baja temperatura durante 24 horas.

Fermentación solamente del mosto yema a baja temperatura para extraer una gran cantidad de compuestos aromáticos procedentes de la uva.



A la vista presenta un color amarillo pajizo, con matices verdosos, limpio brillante y transparente.

En nariz es elegante, de intensidad alta, sobresaliendo aromas de pomelo, flores blancas, hierbas verdes, minerales, cítricos, toques salinos, laurel e hinojo.

En boca es amplio, fresco, de una intensa acidez, guardando el equilibrio perfecto con el azúcar.

