

Pandora

VERDEJO ECOLÓGICO FERMENTADO EN BARRICA

Potente, sedoso y equilibrado

EN EL VIÑEDO

100% Verdejo procedente de nuestros viñedos con
Certificación Ecológica

A 790 m de altitud, en terreno arenoso con cantos.
DO Rueda

EN LA BODEGA

Se macera la uva ECO durante 5 horas a 10°C

Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10°C

Fermentación controlada en barrica de roble francés de 500 litros a
14°C, con levaduras autóctonas y métodos ECO.

Con mínimo 9 meses de crianza sobre lias en barrica.

EN LOS SENTIDOS

VISTA

Color amarillo intenso con matices verdosos. Limpio y brillante.

NARIZ

Explosiva nariz, compleja, floral, con un perfecto ensamblaje entre el carácter varietal y los matices torrefactos que aportan las barricas de roble francés. Fiel al carácter varietal, debido a la fermentación con levaduras autóctonas.

BOCA

Entrada golosa y estructurada; con un punto de acidez que te pide seguir bebiendo. Muy persistente, y con las mismas sensaciones que se perciben en la nariz.

Largo, complejo y untuoso, fresco.

EN LA MESA

Por su gran complejidad debida a los meses en barrica con las lias, es perfecto para carnes, pescados grasos como el atún o pescados cocinados.

