



SABATACHA BLANCO VERDEJO

TIPO

Blanco Joven.

VARIEDAD

100% VERDEJO

ELABORACIÓN

En la elaboración se emplean modernas técnicas de tratamiento en frío de la vendimia para la extracción del mosto de flor, el de mayor calidad, y fermentación a temperatura controlada. Primeramente, y una vez recibida la uva, se estruja con estrujadora de rodillos, y sigue un peculiar proceso de maceración en frío. En un depósito de acero inoxidable para la extracción de aromas del hollejo o piel de la uva. La extracción del mosto se hace por gravedad sin ningún efecto mecánico, y posteriormente se limpia el mosto y se procede a la fermentación a temperatura controlada en torno a 15°C. Se guarda en depósitos para su posterior embotellado.

CATA

Vino de color amarillo pálido con tonos de limón. Aroma intenso donde destaca su frescura, con sensaciones de frutas como manzana, cítricos y piña. En boca es ligero, fresco, redondo y con un final suave y delicado.

MARIDAJE

Para su disfrute, puede combinarse con aperitivos, marisco y pescado en general. Verduras, ensaladas, pastas o pizzas.

CONSERVACION Y CONSUMO

Se recomienda servir a una temperatura entre 8º-10º.