



# BARCO DEL CORNETA



ES-ECO-031-CL

## *Variedad*

Verdejo 100%

## *Viñedo*

**Localización:** La Seca, Valladolid.

**Paraje:** Cantarranas

**Suelo:** Arenas silíceas y cantos rodados

**Clima:** Continental

**Altitud:** 750 metros

Agricultura ecológica

## *Elaboración*

La vendimia se realiza a mano, en cajas de 10 kilos y se lleva la uva a bodega donde se seleccionan los racimos.

Se macera durante 12 – 24 horas, se prensa con raspón y se deja decantar naturalmente durante unas 24 horas para eliminar las lías gruesas.

Después, el mosto se trasiega a las barricas donde se realiza la fermentación alcohólica de forma espontánea, con las levaduras autóctonas.

## *Crianza*

Quando termina la fermentación alcohólica el vino se cría sobre sus lías en barricas de roble francés de 300 litros durante 9 meses.

## *Embotellado*

Clarificado y filtrado suaves antes de embotellar. Sin estabilizar por frío para respetar lo máximo posible la identidad del vino. Por esta razón puede aparecer algún precipitado natural que no afecta al gusto del vino.

