

BARCO DEL CORNETA

VERDEJO 2015



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

Cuando termina la fermentación alcohólica el vino se cría sobre sus lías en barricas de roble francés de 300 litros durante 8 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.

Producción 2015

15.000 botellas.

