

LAS LUCERAS VERDEJO SOBRE LÍAS 2024



Variedad:

100% verdejo

Elaboración:

Vino blanco 2024 con crianza de 4 meses sobre lías en barrica nueva de roble francés y se ha realizado la técnica del batonage.

Cata:

En fase visual: blanco amarillo pajizo con mucha densidad debido al contacto con las lías finas. En fase olfativa: notas a frutos de hueso como melocotón, también nos vienen recuerdos aromáticos intensos a membrillo y piña. En fase gustativa: redondo en boca. Se ha suavizado la acidez natural del vino gracias al volumen aportado por las lías. Mucho más versátil que un vino blanco

joven para maridarlo con un abanico más grande de gastronomía.