

ALEGRA
VERDEJO

ALEGRA VERDEJO



Variedad 100% Verdejo
DO Rueda
Edad viñedos 23 años
Altitud del viñedo + 600m
Suelo: muy pobre, calizo y pedregoso
Vendimia Manual

ELABORACIÓN

Las uvas se despallan y estrujan; se maceran con las pieles durante unas horas y se prensan ligeramente. Tras el desfangado, la fermentación a temperatura controlada se realiza en tanques de acero inoxidable. Luego el vino reposa a baja temperatura, antes de clarificarse y estabilizarse suavemente.

Fresco, afrutado y con un punto herbáceo (de hecho, la palabra verdejo proviene de verde). Auténtico carácter de verdejo que refleja nuestra tierra: un clima continental de días soleados y cálidos y noches frías que consiguen vinos frescos e intensamente aromáticos,

Grape variety 100% Verdejo
DO Rueda
Vineyard's Age 23 years old
Vineyard's Altitude + 600m
Soil very poor, calcareous, with pebbles on surface
Harvest Manual

ELABORATION PROCESS

Grapes are crushed and destemmed; grapes are macerated with skins for a few hours and pressed lightly. Fermentation occurs at controlled temperature in stainless steel tanks; once achieved, wine is gently stabilized, filtered and fined before bottling.

A crispy, herbaceous (in fact, word Verdejo comes from Verde, in Spanish green) and mineral wine. A true character of Verdejo reflecting our terroir: continental climate with sunny days and cool nights which produces fresh wines intensely fruity.

RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN