



## Valbusenda Abios Verdejo

**variedad** 100% Verdejo

**suelos** Viñedos jóvenes en suelos de arena con ligeros cascajos.

**proceso de elaboración** Vendimia nocturna. Maceración pelicular durante 6 horas en frío. Tras el prensado y desfangado en frío, el mosto limpio pasa al depósito de acero inoxidable para fermentar a una temperatura no superior a los 14°C. Crianza en acero inoxidable con battonâges periódicos en sus propias lías durante dos meses.

**tª a servir** 6°C - 8°C

**formato** 0,75 cl

**cata** Color amarillo alimonado con connotaciones verdosas. En nariz es un vino muy potente y aromático, destacan las frutas caribeñas como el pomelo y la piña. En boca entrada melosa, acidez fresca y largo postgusto.

**grape variety** 100% Verdejo

**soils** Sourced from young vines growing in sandy soils containing some gravel.

**vinification** Harvested at night. Skin-contact cold maceration for 6 hours. After pressing and settling of the juice at low temperature, the clean juice goes into stainless steel vat for fermentation at no higher than 14°C. Ageing on its lees in stainless steel with periodic stirring of the lees over two months.

**serving temperature** 6°C - 8°C

**capacity** 0,75 cl

**tasting analysis** A lemon-yellow colour with green tinge. Very powerful and aromatic on the nose with tropical fruit aromas, such as grapefruit and pineapple. A soft, sweet attack on the palate followed by fresh acidity and a long finish.