



VINOS DE LA FAMILIA OSBORNE-OSBORNE

VIÑA OROPÉNDOLA



Bodega:

Viñedos la Oropéndola.

Variedades de uva:

100% Verdejo.

Localización:

DO. Rueda.
La Seca

Grado alcohólico: 13º.

Fermentación:

Durante 21 días a temperatura de 14-16ºc.

Tiempo de Maceración:

16-20 horas pelicular en frío a 10ºc.

Crianza:

2 meses en depósito sobre lías con Batonnages quincenales.

Nota de cata:

- Proviene de una selección de viñedos de la variedad Verdejo dispuestos en vaso y con una edad comprendida entre 40 y 120 años. Los viñedos se encuentran sobre suelos de terrazas aluviales y pedregosos cercanos al margen del río Duero. Nariz intensa con aromas de frutas tropicales, anisados y hierbas aromáticas. En boca es fresco en el ataque y muy rico en su desarrollo, apoyado en una perfecta acidez y frutalidad, que le da equilibrio y cierta gliceridad. Retronasal floral muy intensa que recuerda también a las frutas tropicales y a la lavanda.



COMPAÑÍA DE VIÑEDOS IBERIAN S.L.

Tel. 956 854 204 - Fax. 956 852 339 - www.vinosiberian.com

