



Ficha Técnica

Viña Oropéndola

Bodega

Viñedos la Oropéndola

Variedades

100% Verdejo



**La Seca
D.O. Rueda**

Contenido
Alcohol

13°

Crianza

3 meses en depósito sobre lías con Batonnages quincenales

Fermentación

**Durante 21 días a
temperaturas de 14-16°C.**

Tiempo de Maceración

**16-20 horas pelicular
en frío a 10°C**

Comentarios:

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, apoyando 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.