

Vega ORGANIC Vella

VEGA VELLA Blanco Fermentado en Barrica



Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca.



13,0% Vol.



4 meses en barricas de roble francés.

Extracción del mosto tras macerar en frío con hollejos que decantará por frío en depósitos de acero inoxidable. Fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado ligero a 16°C llevando a cabo un proceso natural lento. Finalizada la fermentación se inicia la crianza sobre lías finas durante 4 meses.



Amarillo limón con destellos dorados.



Aromas de frutas tropicales, como piña y mango junto a notas herbáceas refrescadas por aromas cítricos. Sutiles toques de melocotón y albaricoque derivados de la elaboración y crianza.



Sabores herbáceos y cítricos guiados por una buena acidez junto a flores blancas, frutas tropicales y de hueso que componen un vino untuoso de buena estructura.



10-12 °C.



Carnes blancas, quesos frescos y semicurados, verduras, platos oleosos, arroces, marisco, frutos secos y postres.