



Vera Vides

WHITE

Vino de pueblo de La Aguilera. Elaboración respetuosa con mezcla de variedades para crear un vino fresco y muy bebible, procedente de viticultura sostenible.

Un vino blanco joven elaborado con las uvas blancas preservadas en nuestros viñedos y presentes históricamente en Ribera de Duero: albillo mayor y pirulés.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con ribetes acerados, limpio y brillante. Intensidad media con aromas a piel de manzana verde, pera y flores blancas. Entrada muy fresca y agil en boca, con cuerpo medio y una acidez muy refrescante que hace salivar.

Añada	2024
Variedad/es utilizadas (con %)	75% albillo mayor, 25% pirulés.
Envejecimiento y tipo de barrica	6 meses en depósito de Inox sobre lías
Nombre y ubicación de viñedo/parcelas	Diversas parcelas de La Aguilera
Edad del viñedo	Mezcla de viñas jóvenes y viñas viejas
Altitud del viñedo	850 metros
Tipo de suelo	Suelos principales conglomerados, y secundarios francos. (Mezcla de La Aguilera)
Tipo de viña	Vaso en secano
Fecha aproximada de la vendimia	Mediados de Septiembre
Nombre del productor	Enóloga: Andrea Sanz Viticultor: Pablo Arranz
Primer año de elaboración de este vino	2020
Detalles de la elaboración del vino	Fermentación en inox

Alérgenos: contiene sulfitos.
Apto para veganos

UVAS BLANCAS DE RIBERA