

DS-O

Verdejo

VINEYARDS

The grapes used in our wines come from carefully selected vineyards, many of which are located in terroirs characterized by steep slopes and a diversity of soils that provide unique nuances. These geographical conditions cause the vines, as they adapt to these unique slopes and soils, to develop a deep and complex root system, producing grapes with lower yields but higher concentration, which favors the development of intense and complex varietal aromas, reflecting the essence of the terroir in each glass.

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas en nuestros vinos provienen de viñedos cuidadosamente seleccionados, muchos de ellos ubicados en terrenos caracterizados por sus pronunciados desniveles y una diversidad de suelos que aportan matices únicos. Estas condiciones geográficas hacen que las cepas, al adaptarse a estas pendientes y suelos únicos, desarrollen un sistema radicular profundo y complejo, produciendo uvas de menor rendimiento pero de mayor concentración, lo que favorece el desarrollo de aromas varietales intensos y complejos, reflejando la esencia del terroir en cada copa.

WINEMAKING

Harvest at night, with temperatures below 15°C to preserve the freshness of the grapes. Destemming and pressing. Cryomaceration in an inert atmosphere to extract intense and complex varietal aromas. Gentle pressing and subsequent natural decanting of the must at low temperature to ensure purity. Fermentation at low temperature with our own yeasts, respecting the character of the terroir. Maturation on the fermentation lees, providing greater complexity and unctuousness to the wine.

ELABORACIÓN

Vendimia nocturna, con temperaturas inferiores a los 15°C para preservar la frescura de la uva. Despalillado y prensado. Criomaceración en atmósfera inerte para extraer aromas varietales intensos y complejos. Prensado suave y posterior decantación natural del mosto a baja temperatura, asegurando la pureza del mismo. Fermentación a baja temperatura con levaduras propias, respetando el carácter del terroir. Maduración sobre las propias lías de la fermentación, aportando mayor complejidad y untuosidad al vino.



Visual / Visual

Straw yellow and bright with greenish reflections. Color amarillo pajizo y brillante con reflejos verdosos.



Nose / Olfato

Wine of high intensity. Notes of fresh grass and white fruit (pear and apple). Vino de intensidad alta con notas de hierba fresca y fruta blanca (pera y manzana).



Taste / Gusto

In the mouth it is a wine with fresh acidity and an aftertaste where fruity and varietal notes appear. Fresh and tasty wine.

En boca es un vino con fresca acidez y una retronasal donde aparecen las notas frutales y varietales. Vino fresco y sabroso.



Pairing / Maridaje

White meats, fish, cheese, pasta and sauces specially elaborated with tomato. It also combines perfectly with pizzas or stewed meat. Carnes blancas, pescados, queso, pasta y salsas especialmente elaboradas con tomate. También combina a la perfección con pizzas o carne guisada.



Varieties / Variedades

Verdejo.

Vino de España



MOSEN PIERRE