

PASO A PASO ORGÁNICO

100% Verdejo

Vino de la Tierra de Castilla



COSECHA: Escasa pluviometría y altas temperaturas en la última fase de maduración de la uva, lo que al contrario de lo esperado retraso el comienzo de la vendimia gracias a la amplitud térmica conseguida por la altitud del viñedo, obteniendo así una maduración lenta que da como resultado una buena acidez y fruta.

VIÑEDO: Finca Las Cruces en Casa de los Planos Cuenca cuenta con una altitud de 650-700 metros. Los viñedos fueron plantados en 1994 siendo unos de los primeros viñedos de verdejo de la zona.

Viticultura orgánica (o biológica), trabajando la tierra de manera tradicional, sin la intervención de productos químicos.

ELABORACIÓN: Vendimia tardía a partir de la primera quincena de septiembre.

Fermentación controlada 15 grados de temperatura, con mostos limpios en depósitos de acero inoxidable. En cada paso de la elaboración se realiza un esfuerzo para mantener la frescura y acidez por la que el Verdejo es conocido.

ANÁLISIS DE CATA: De color amarillo con reflejos verdosos, limpio. Con aromas a flores blancas, frutas de hueso y hierbas aromáticas.

Muy fresco, con buena acidez, afrutado y equilibrado.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- Jeb Dunnuck: 91 puntos Paso a Paso Blanco Orgánico 2017.
- R. Parker Wine Advocate: 84 puntos Paso a Paso Orgánico Blanco 2015.