

Diamante

VERDEJO

Vendimia Nocturna



Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Limpio, fresco y con muy buena intensidad. Destacan aromas a hierba recién cortada y heno. Aparecen también recuerdos cítricos, florales y a frutas ácidas y exóticas.

Boca: Elegante, sabroso y graso. Acidez perfectamente integrada con un final con marcado carácter varietal.

EN EL VIÑEDO

Ubicados en la zona norte de la D.O. Rueda. La vendimia se realiza de noche para evitar posibles oxidaciones del mosto y asegurarnos una óptima temperatura de la uva en la entrada a bodega.

EN BODEGA

Una vez recibida la uva en la bodega, las uvas se despalillan y prensan y se realiza la fermentación alcohólica en frío durante 21 días a temperatura de entre 13-14°C, de esta manera logramos mantener el máximo grado de frescor en el vino.

EN LA MESA

Perfecto para disfrutar con encurtidos, ensaladas, tartar, pescados, mariscos, así como arroces y platos de cuchara.

Grado alcohólico: 13%
Servir a 8-10°C

DESDE 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS