

Diamante

VERDEJO

Vendimia Nocturna



Robe: Jaune paille aux reflets verdâtres.

Nez: Net, frais et très intense. Arômes marqués d'herbe fraîchement coupée et de foin, avec des notes d'agrumes, florales et de fruits exotiques acidulés.

Bouche: Élégante, savoureuse et onctueuse. Acidité parfaitement intégrée avec une finale qui révèle un fort caractère variétal.

AU VIGNOBLE

Situé dans la zone nord de l'appellation Rueda (D.O. Rueda). Les vendanges sont effectuées de nuit afin d'éviter une éventuelle oxydation du moût et de garantir que les raisins arrivent au chai à une température optimale.

AU CHAI

Une fois les raisins arrivés au chai, ils sont égrappés et pressés. La fermentation alcoolique se déroule à basses températures pendant 21 jours (13-14 °C), préservant ainsi au maximum la fraîcheur du vin.

À TABLE

Parfait pour être dégusté avec des légumes au vinaigre (pickles), des salades, des tartares, des poissons, des fruits de mer, ainsi que des plats de riz et des plats mijotés généreux (plats à la cuillère).

DEPUIS 1890

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS