

PLUMA BLANCA



El origen de la uva se encuentra en la población de Nava del Rey (Valladolid), en viñedos propios de VERDEJO, variedad autóctona de la D.O. Rueda y manejados en viticultura ecológica, buscando la sostenibilidad.

La uva pasa por una peculiar maceración en prensa de unas 5 horas, tras la cual se procede al prensado y posterior fermentación a 16°C; finalmente tiene lugar un exhaustivo trabajo sobre lías procedentes de la propia levadura de fermentación, durante tres meses, en depósito con removido diario para generar la singular cremosidad de este verdejo de nuevo cuño.

- Atractivos tonos verdosos con matices acerados. Limpio y brillante.
- En nariz muestra aromas varietales típicos de la variedad verdejo sobre un fondo complejo donde se aprecian tonos a frutas de hueso y marcadas notas minerales.
- En boca es fresco, mineral, cremoso y con un postgusto muy agradable.

Tratar de tomarlo siempre en buena compañía.

Temperatura óptima de servicio: entre 7 y 9° C.



BODEGAS EL INICIO
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO