

# PLUMA BLANCA



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



*Verdejo  
Ecológico*

Pluma Blanca se elabora con uvas de viñedos propios plantados en la población de Nava del Rey, bajo los criterios de la agricultura ecológica en ausencia de abonos y tratamientos químicos, respetando la naturaleza de la uva Verdejo.

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.

## Ficha de cata

- Límpido, brillante, de capa alta y tonalidades de atractivos tonos amarillos-verdosos.
- En nariz presenta una intensidad aromática muy elevada, es potente y elegante. Aromas típicos de la variedad verdejo con matices complejos de frutas de huevo y de flores blancas. Reseñable su naturalidad.
- En boca es muy equilibrado, agradable, cremoso, pero con la frescura típica del verdejo, y un final largo y sabroso. Mineral pero sin amargor final gracias a su viticultura ecológica.

Tratar de tomarlo siempre en buena compañía.

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



**BODEGAS EL INICIO**

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO