

Labyrinthvs Petra - Vino de la Tierra de Castilla



ORIGEN: Vino de la tierra de Castilla y León

VARIEDAD: 100% Verdejo

GRADO ALCOHÓLICO: 14,70%

ELABORACIÓN:

Labyrinthvs Petra se elabora con uva procedente de viñedos de producción ecológica y de bajo rendimiento, para obtener la máxima expresión de nuestro varietal autóctono. El terreno donde se encuentra este viejo viñedo es el que tradicionalmente se ha dedicado a la viña en Nava del Rey, debido a sus inmejorables condiciones.

Las uvas se recogen a mano, seleccionando sólo los mejores frutos del campo. La elaboración se lleva a cabo en una tinaja de barro centenaria, con fermentación espontánea y sin control de temperatura, de doce metros de profundidad. Es un vino ecológico en el que la intervención es mínima, para respetar las características del viñedo del que procede. Es un vino que no se ha filtrado.

CATA:

COLOR: Amarillo con ribete verdoso.

AROMA: Herbáceo, notas de piel de pomelo, flores blancas, hierbas secas y lías finas.

SABOR: Untuoso, equilibrado, mineral con ciertos toques amargos propios de la variedad.

MARIDAJE: Vino complejo, de alto grado alcohólico, óptimo para acompañar carnes blancas, caza, pescados y cualquier plato de cuchara.

Certificado ecológico.