

## *Descripció*

---

Austum Verdejo 2018 és un vi blanc jove amb una elevada intensitat aromàtica, típica de la varietat del raïm verdejo.

*Varietats:* 100% Verdejo.

*Verema:* Mecànica durant la nit. Amb la recol·lecció del raïm a baixa temperatura aconseguim mantenir el potencial aromàtic i minimitzem l'oxidació.

*Vinificació:* Fermentació a temperatura baixa controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

*Climatologia del 2018:* La collita d'aquest any ha obtingut el benefici d'unes bones condicions climatològiques que van permetre que el raïm arribés al seu punt òptim de maduració i en un excel·lent estat sanitari. Les precipitacions registrades a l'hivern i a la primavera ja van donar l'indicador de que s'obtidria un collita abundant.

## *Viticultura*

---

Els sòls són argilo-calcaris i alguns d'ells amb còdols.

Les vinyes estan situades a les poblacions de Serrada i Rueda.

Algunes parcel·les tenen vinyes força velles i formades en vas, encara que la majoria de vinyes són joves i conduïdes en espatllera.

## *Analítica*

---

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Acidesa Total: 4.6 g/L

Sucres Totals: 0.50 g/L

Acidesa Volàtil: 0.23 g/L

Sulfurós Total: 129 mg/L

## *Nota de Tast*

---

Presenta un color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. El seu aroma és subtil, net i franc. Destaquen les aromes de fruita blanca madura amb notes de fruita tropical. En boca, és un vi fresc, untuós i amb un post-gust llarg. En definitiva, un vi elegant i delicat.



*Format*

750 mL



*Caixa*

6 amp.