



Bodega Gótica



CAMINO LA FARA 100% VERDEJO

Vino blanco elaborado de forma monovarietal con la variedad “**Verdejo**” procedente de nuestros propios viñedos del pago de “**Los Obispos**” en el término municipal de Rueda.

La elaboración

Con una maceración pelicular con los hollejos en frío a 6°C para extraer la secuencia aromática del Verdejo durante ocho horas. Después de la fermentación alcohólica ha permanecido dos meses con “batonage” en sus propias lías.

La cata

Se presenta con un color amarillo pálido cargado de reflejos verdes “oliva” de impecable brillo. Los aromas nos muestran la frescura en estado natural del Verdejo donde aparecen las flores blancas de naranjo, la piña recién licuada o algunas plantas aromáticas como LA MELISA de limón. En la boca como es característica del Verdejo se muestra contundente. Con entrada melosa acariciando el paladar, con una acidez fresca que invita a saborearlo delicadamente y un final explosivo cargado de recuerdos a frutas verdes y lima.