

Ficha Técnica / Technica Sheet



MARCA / NAME: **FLOR DEL PÁRAMO - blanco**

TIPO DE VINO: *Blanco*

TYPE OF WINE: *White*

FIGURA DE CALIDAD / ORIGIN: I.G.P CASTILLA Y LEÓN

Info técnica / Technical info

VITICULTURA / VITICULTURE:

Vino elaborado con uva de la variedad verdejo existente en la zona Sur de León.

This wine has been produced 100% with VERDEJO grape which grow in the South of León.

Edad del Viñedo: más de 25 años. *Vineyard's age: more than 25 years old.*

Conducción del Viñedo: espaldera. *Vineyard conduction system: trellises.*

Procedencia de la uva: comprada 100%. *Grape's origin: 100% bought in.*

Control del Viñedo: 100% por técnicos de la bodega. *Vineyard's supervision: 100% by the winery's technicians.*

SUELO / SOIL:

Suelos profundos, ácidos, muy pobres, de textura franco arcillosa, con gran cantidad de gravas y cantos rodados. *Deep, acid and poor soil. With a clay texture, it is mostly made up of gravel and pebbles.*

VENDIMIA / HARVEST:

A máquina en remolques de 3.000 kg. Procesada en mesa de selección. *Machine harvested in small trailers of 3.000 kg; processed on a sorting table.*

ELABORACIÓN / PRODUCTION METHOD:

Premaceración en frío durante 8h en prensa neumática a 8 ° C.

Pre-maceration in cold (8°C) for 8h in stainless steel pneumatic press.

Sangrado y desfangado en acero inoxidable durante 24h. a 8°C.

Run off and cleaning in stainless steel for 24h at 8°C.

Fermentación alcohólica durante 25-30 días a 14°C.

Alcoholic fermentation: 25-30 days at 14°C.

Fermentación maloláctica, no. *Malo-lactic fermentation: no.*

Método de clarificación con bentonita. *Fining agent: bentonite.*

Método de estabilización mediante estancia en frío durante 15 días a -5°C.

Cold stabilization f 15 days at -5°C.

Filtrado amicrobico. *Amicrobic filtering.*

ANALÍTICA / TECHNICAL DATA:

Contenido en alcohol: 13,0 % vol. Alcohol: 13.0 % by vol.

pH: 3.40, pH: 3.40.

Acidez Total: 6,20 g/l. *Total acidity: 6,20 g/l.*

Acidez Volátil: 0,15 g/l. *Volatile acidity: 0,15 g/l.*

Azúcares residuales: 1,64 g/l. *Residual sugar: 1.64 g/l.*

Vino apto para el consumo por vegetarianos y veganos.

Wine suitable for vegans and vegetarians

Nota de cata / Tasting notes

A la vista presenta un bonito vestido amarillo pálido con tonos verdosos. Limpio y brillante. En nariz están presentes aromas de frutas blancas, hierbas frescas, y fondos tropicales. En boca es seco, fresco, amplio, equilibrado y persistente. *Brilliant light yellow color with green hints. Displays intense tropical fruit and fresh herbs on the nose. With a fresh and creamy palate and persistent, mineral finish.*

Flor del Páramo **Blanco**
verdejo

LEYENDA DEL PÁRAMO

