

# la misión

## VERDEJA PREFILOXÉRICA ECOLÓGICA

Viñedos prefiloxéricos con edades comprendidas entre los 120 y 140 años de antigüedad, plantados en suelos arenosos y procedentes de 18 parcelas ubicadas en diferentes zonas de nuestra región.



### Vendimia

Manual.

### Fermentación alcohólica

Prensado de racimos enteros. Tras iniciar la fermentación con levaduras salvajes en depósitos de acero inoxidable, el vino se cría, parte en barricas de roble francés de 500 litros; parte en tinajas de 5.000 litros y parte, en ánforas de distintas capacidades elaboradas con un porcentaje de la arcilla procedente de las propias fincas de Menade. Una vuelta al origen más terrenal. Tras una crianza de unos 10 meses, La Misión se embotella y reposa durante un período de dos años.

### Estabilización

Clarificación con bentonita, estabilización natural frente al frío, y filtración con celulosa natural, dependiendo de la añada.

### CATA SENSORIAL

#### Color

Predominancia del amarillo, bañado con reflejos dorados.

#### Aroma

Presencia inmediata de minerales, ahumados y de frutas maduras. Inolvidables corrientes herbáceas - tomillo, laurel e hinojo.

#### Boca

Complejo, graso, enriquecedor con mucho volumen con un extenso y fresco retrogusto. Elegancia, personalidad, finura y tipicidad se pasean en el final de este vino.



13% Vol.



75cl  
150cl



10-14 °C



2000-2500 kg/ha

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
<b>BOTELLA</b>	Corcho	1,25	30,1	7,7	–	8437008963714
<b>CAJA</b>	x6	7,5	8,5	32	52	8437008963181
<b>PALLET</b>	Europallet/65	487,5	1,5	80	120	–
<b>COMPOSICIÓN DEL PALLET</b>						
	<b>TOTAL CAJAS</b>	<b>Nº PISOS</b>	<b>Nº CAJAS / PISO</b>			
	65	-	-			