

la misión

VERDEJA PREFILOXÉRICA ECOLÓGICA

100% Verdeja/Viticultura natural orgánica. Durante los últimos 25 años hemos mantenido una búsqueda y selección de viñedos pre filoxéricos por su exposición, terruño y comportamiento. Procedente de 18 parcelas en diferentes localidades.



Fermentación alcohólica

Prensado de racimos enteros. Tras iniciar la fermentación con levaduras salvajes en depósitos de acero inoxidable, el vino termina de fermentar y cría parte en barricas de roble francés de 500 litros; parte en tinas o pipas de 5.000 y 10.000 litros y parte, en tinajas de distintas capacidades elaboradas con un porcentaje de la arcilla proveniente 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 mínimo de 2 años.

Estabilización

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

CATA SENSORIAL

Color

Amarillo con reflejos dorados.

Aroma

La Misión 2018 tiene una amplia paleta aromática en nariz. Destacan las flores blancas, piel de cítricos, limón maduro, pomelo, frutas de hueso, piedras mojadas, mantequilla y ligerísimos toques tostados.

Boca

En boca es un vino de entrada directa y fresca, envolvente y con una agradable acidez. Destacan las notas cítricas que ya se apreciaban en nariz, melón de la Galia y lichi. Es un vino salino, largo y vertical.

HISTAMINE FREE
GLUTEN FREE

ALC 13% Vol.

75cl
150cl

10-14 °C

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Diam	1,25	30,1	7,7	-	8437008963714
CAJA	x6	7,5	8,5	32	52	8437008963181
PALLET	Europallet/65	487,5	1,5	80	120	-

COMPOSICIÓN DEL PALLET

TOTAL CAJAS	Nº PISOS	Nº CAJAS / PISO
65	-	-