



HEREDAD DE JUDIMA blanco

Varietal de uva: Viura principalmente.

Uva: Procedente de viñedos propios seleccionados en el momento óptimo de maduración.

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Método de elaboración: Maceración con sus hollejos en frío durante 12-24 horas, prensado suave, desfogado y fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante unas dos semanas.

Cata: Color amarillo pajizo, con tonos verdosos. Fino y elegante en nariz, aromas de fruta y notas florales. En boca sabroso y equilibrado, con un retrogusto exquisito.

Temperatura de servicio: 8-10° C.

Presentación: Botella de 750 ML.

Grape variety: Mainly Viura.

Grapes: From our own selected vines, picked at their ripest.

Alcohol content: 12,5% Vol.

Vinification: Cold maceration with natural skin for 12-24 hours, softly pressed, clarification and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks for 14 days.

Tasting notes: True straw-colored yellow color with greenish hues. Fine and elegant on the nose, fruit aromas and floral hints. Tasty and well balanced on the palate with an exquisite aftertaste.

Serving Temperature: 8-10° C.

Bottle size: 750 ML.

Sorte der Weintraube: Hauptsächlich Viura

Weintraube: Herkunft aus eigenen Weinbergen, erlesen im optimalem Reifemoment
Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Herstellungsmethode: Einlegung in eigener Haut, kaltgestellt während 12-24 Stunden, sanft gekeltert, Abstich und Gaerung in rostfreien Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur während ungefaehr zwei Wochen.

Weinprobe: Farbe: Strohgelb, mit gruen-toenen. Fein und elegant in Nase, fruchtiges Aroma und bluetige Note. Im Mund schmackhaft und ausgeglichen, mit einem exquisitem Nachgeschmack.

Servieren bei einer Temperatur von 8-10° C.

Präsentierung: 750 ml. Flasche