

FAMILIA
Osborne - Osborne



VIÑA OROPÉNDOLA 2023

RUEDA

La cosecha 2022

La cosecha de 2022 se caracterizó por un año climático cálido y seco. Aunque las lluvias durante la temporada de invierno crearon reservas para el resto del ciclo de crecimiento, la cálida primavera provocó una brotación temprana pero sana. El verano se caracterizó por altas temperaturas y falta de precipitaciones, lo que provocó una sequía severa. Esto condujo a una situación extrema durante el envero y la maduración. Sin embargo, estas condiciones también produjeron una excelente calidad de uva, gracias a la ausencia de enfermedades causadas por la humedad y al menor rendimiento por hectárea.

El Vino

Este vino se ha elaborado con una maceración en frío con sus hollejos, prensado suave y desfangado en depósito. Crianza con sus finas lías de entre 3 / 4 meses. 100% verdejo.

Nota de Cata

Es un vino muy aromático, frutal y primario, con suaves notas minerales, herbáceas y de fruta blanca. En boca tiene volumen y una acidez perfecta que da un paso muy refrescante y frutal hasta llegar a un intenso posgusto con una potente y aromática retronasal.

Alcohol: 13 % vol. pH: 3,3 Acidez: 5,6 g/l in H2T Azúcar residual : 1,4 g/L

