

Pradomayo Blanco Eva

Cosecha: 2015

D.O. / Zona: Vino de la tierra de Extremadura.

Elaboración: Despalillado y prensado de la uva.

Desfangado y fermentación controlada a 14 - 16°C. de temperatura

Crianza: No tiene

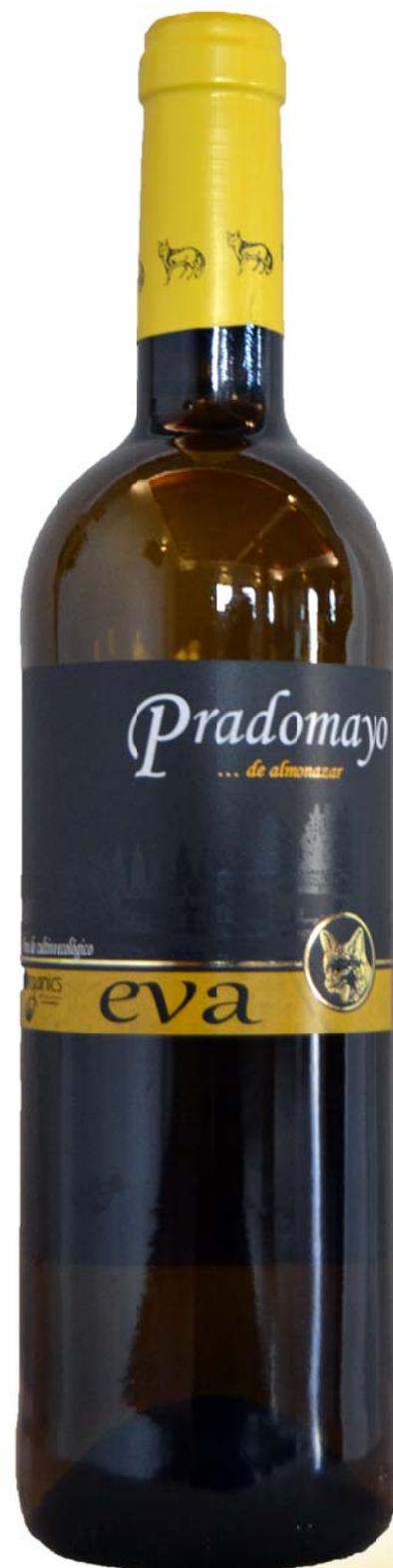
Producción: 3.000 botellas

Cata: Color amarillo pálido, limpio y brillante. Aromas a cítricos y frutal tropicales.

En boca resulta suave y fresco. Final refrescante y agradable, que invita a seguir bebiendo.

Temperatura de servicio: Entre 8°C y 10°C

Gastronomía: Ideal para acompañar con pastas, pescados, arroces, mariscos y aves blancas.



DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: "Vegas Santa Isabel".

Viñedo: Propio en producción ecológica.

Varietal: 95 % Eva- Beba y 5 % Gewürztraminer

Pie: Richter 110.

Marco de plantación: 2,60 x 2,60.

Conducción: Vaso Secano.

Año de plantación: 1983.

Suelo: Arcilloso.

Producción media por cepa: 7,4 Kg.

Vendimia: Manual.

