



VALDESPINO

— EST. 1875 —

STILL WINE COLLECTION

VALDESPINO

PALOMINO FINO ORGÁNICO
FERMENTADO EN BOTA

MACHARNUDO BAJO. VIÑA LOS ARCOS

Viña Los Arcos, ubicada en el Pago de Macharnudo Bajo, está certificada como viñedo ecológico desde 2018. De esta viña proviene íntegramente la uva Palomino ecológica con la que se elabora este vino blanco único.

La vendimia se realiza manualmente y las uvas se seleccionan y recogen en su punto óptimo de maduración. Tras fermentar en barricas de roble americano, el vino permanece sobre sus lías durante 4 meses. El resultado es una combinación muy fresca del varietal Palomino con la clásica mineralidad del terruño único y singular de Macharnudo.

VARIEDAD 100% Palomino Fino.	ACIDEZ TOTAL 4,5 g/l Ac. Tartárico.
PAGO Pago Macharnudo Bajo. Viña Los Arcos.	AZÚCAR RESIDUAL <2 g/l.
PLUVIOMETRÍA MEDIA 452,5L por año.	FECHA VENDIMIA 9 de agosto de 2023.

SUELO


Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

CATA

Color amarillo pajizo pálido con ligeros reflejos dorados. Tiene delicados aromas a pomelo y pera, con un elegante fondo mineral. En boca tiene un toque mantecoso muy sutil, con un posgusto redondo, seco y crujiente.

GASTRONOMÍA

Es un vino que armoniza a la perfección con cualquier tipo de gastronomía, acompañando de forma especial a pescados azules y blancos, mariscos y arroces marineros.

	FORMATOS	UDS./CAJA
 13,5° GRADOS	75 cl	6



bodegavaldespino.com

