

séptimo sentido

SEPTIMO SENTIDO VERDEJO 2022

Un verdejo fresco y atrevido

ORIGEN

Séptimo Sentido es una colección de vinos creada para aquellos que disfrutan de cada copa como si fuera la última. Puro placer hedonista para exprimir al máximo los placeres terrenales y pecar sin límites. Y si vas a pecar, peca bien, porque la penitencia es la misma ;-)

Nuestros pecados favoritos son de color verdoso, rosado e irascibles violáceos, con reejos luminiscentes y envidiosos brillos. Poseen con avaricia un aroma fresco, de intensa lujuria y toques afrutados que se combinan con perezosas notas cítricas y balsámicas. Su sabor es dulce y soberbio, con adecuada acidez y taninos maduros y agradables que te invitan a sucumbir a una gula desenfadada.

Para elaborar estos vinos tan disfrutones, hemos viajado por diferentes zonas de España para conseguir unos vinos excepcionales que inviten a pecar sin el menor atisbo de arrepentimiento.



séptimo sentido



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Verdejo.

Viñedo: Situados en zonas ibéricas altas. Clima continental de influencia mediterránea. Temperaturas extremas, pocas lluvias y muchas horas de sol, lo que favorece un periodo largo de maduración.

Vendimia: A mediados de septiembre.

Elaboración: Criomaceración en atmósfera inerte. Ligero prensado neumático y decantación del mosto a baja temperatura. Fermentación con levaduras propias. Madura sobre las lías de la fermentación durante 4 meses.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas frutales como el melocotón combinados con hierba cortada, balsámicos y minerales, además de notas cítricas.

Boca: Volumen y persistencia, acidez bien integrada y el característico postgusto anisado.

AÑADA 2022

La añada 2022 fue predominantemente seca, la escasez de lluvias y el calor contribuyeron a una espectacular sanidad de la uva, y una muy buena concentración organoléptica. Además, las lluvias caídas a principios de septiembre favorecieron un final de la maduración equilibrado.