



ÁLVAREZ Y DíEZ
B O D E G A S

Labyrinthus Petra

Vino de la Tierra: Castilla-León Variedad: 100% Verdejo

Viñedos Orgánicos

Labyrinthus Petra esta elaborado con uvas procedentes de viñedo de producción orgánica y bajos rendimientos, para obtener la máxima expresión de nuestro varietal autóctono. El terreno donde se ubica esta viña vieja es el que tradicionalmente se ha dedicado al viñedo en Nava del Rey, por sus inmejorables condiciones.

Vinificación

La vendimia es manual, seleccionando solamente los mejores frutos en campo. La elaboración es realizada en una tinaja de barro centenaria, con fermentación espontánea y sin control de temperatura, a doce metros de profundidad, en nuestra bodega de la Inquisición. Es un vino orgánico en el que nuestra intervención ha sido la mínima, para respetar las características del viñedo del que proviene. Es un vino que no ha sido filtrado.

Nota de Cata



A la vista

Amarillo acerado con ribetes verdes.



A la nariz

Herbáceo, toques de cáscara de pomelo, flores blancas, hierbas secas, y lias



A la boca

Untuoso, equilibrado, mineral con ciertos toques amargos típicos de la variedad.



Gastronomía

vino complejo, con grado alcohólico elevado, óptimo para carnes blancas, caza, pescado, y cualquier plato de cuchara.



Grado Alcohólico: 14,7% vol.

Ph: 3,60

Azucar Residual: 1,8 gr/L.

Acidez: 4,90

Periodo de Consumo: 5 años

Temperatura de Consumo: 8-10°