



CAMINO DE LA FARA VERDEJO

BODEGA Bodega Gótica

ZONA DE PRODUCCIÓN D.O. Rueda

TIPO DE VINO Blanco.

GRADO ALCOHÓLICO 12.5% vol.

VARIEDADES 100% Verdejo.

VIÑEDO Viñedos propios del pago de *Los Obispos* en el término municipal de Rueda.

ELABORACIÓN Se realiza una maceración peculiar con los hollejos en frío a 6°C para extraer la secuencia aromática del Verdejo durante ocho horas. Después de la fermentación alcohólica, permanece dos meses con *batonage* en sus propias lías.

