

bodega

DUSSART · PEDRÓN

C/ Saliente nº12, Los Pedrones
46355 (Requena -Valencia)

BENOÎT DUSSART
+34 722 270 944
+33 698 293 289



bodegadussartpedron@gmail.com



91 puntos Parker (añada 2020)

Le Vermentino

2021

VARIEDAD: Vermentino 100%

EL TERROIR

Paraje: Florante (Los Pedrones - Requena)

Altitud: 700 metros.

Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.

Suelo: Arcilo-calcareo y arenoso.

Viñedo: Ecológico 5 años.

Sistema de conducción: espaldera en secano.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con una primera selección de los racimos en el campo. En la bodega, segunda selección de la uva, despalillado, estrujado, prensado y desfangado en frío, fermentación con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada en depósitos inoxidable. A continuación se sulfita para guardar la frescura e impedir la FML. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés con batonage regularmente. Este vino se ha estabilizado naturalmente, no ha sido clarificado, ni filtrado durante su elaboración. Producción limitada a 1150 botellas

CATA

Es un vino de color amarillo pajizo claro. La nariz es muy compleja con notas florales, de pera, fruta blanca de hueso, piña con un fondo cítrico acompañado por matices de la madera. En boca es afrutado, voluminoso, equilibrado y mineral con un final largo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar un ajo arriero, pescado graso, carne blanca con salsa o quesos curados.

Servir preferentemente a una temperatura de 12°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13,5% Vol.