

B O D E G A S
ABABOL



ABABOL, Verdejo sobre lías Un Verdejo auténtico

Variedad
100 % Verdejo.

Viñedo
Se elabora a partir de una viña de 24 años en la parte alta de La Seca. Suelos francos, ricos en cantos rodados, con rendimientos de 6.000 kg/hectárea.

Elaboración
Después de una maceración corta, <12horas, pasa por prensa neumática. Fermentación espontánea, fría y lenta entre 12°C y 15°C y posterior crianza en depósito sobre lías durante 8 meses, con *batonnage* semanal.

Cata
Un vino atractivo y delicado, de nariz compleja, - mineral, frutal y floral a la vez-, y largo en boca. Un vino que tiene una evolución sorprendente en botella, ganando en intensidad y elegancia.

Bodegas Ababol
Sacristán Mena Viticultores S.C.
CIF: F47433172



Tomás Bayón 56. 47491 La Seca (Valladolid)
Teléfono: 635 50 47 20 Fax: 983 03 49 95
labodega@bodegasababol.com www.bodegasababol.com