



KERBEROS FOOD SOLUTIONS

Calle Salvador Dalí 31
30520 Jumilla (Murcia)

VAEL WHITE 2023



VAEL, guarda de los montes y la naturaleza, evocado en un lobo y culto de los íberos asentados en el sureste de la Pnínsula Ibérica. Con el proyecto **VAEL** recuperamos nuestra raíces familiares que datan de 4 generaciones y la tradición milenaria del cultivo de la vid en Jumilla que se remonta a los propios íberos.

Con **VAEL WHITE** escribimos un nuevo capítulo de esta historia, uno representado por el brillo y color de este vino. La añada 2023 se compone de un coupage de Chardonnay fermentado en barrica y Moscatel procedente de viñedos de cultivo ecológico certificado en parajes de una altitud entre 600 y 800 metros. Suelos pobres en materia orgánica, calizos y arenosos.

Elaboración por separado, con uva procedente de **vendimia manual nocturna** con selección en viñedo y bodega. La uva se recoge durante la noche, cuando está más fría, para conservar al completo su integridad aromática y evitar posibles oxidaciones debidas a la alta temperatura. Fermentación a temperatura controlada en barrica de roble.

Nota de cata:

En **VISTA** presenta un color amarillo dorado, brillante y limpio

En **NARIZ** se caracteriza por intensos aromas frutales

En **BOCA** es al mismo tiempo largo, limpio y fresco

Chardonnay fermentado en barrica y Moscatel

Cosecha 2023 – 13% vol.

**VINO ECOLÓGICO
CERTIFICADO**

Consumo: entre 4 y 6°C

D.O.P. Jumilla

Gastronomía:

Se trata de un vino blanco equilibrado y aromático, que destaca por su frescura. Resulta ideal para acompañar una gran variedad de pescados y mariscos. Igualmente es el acompañante perfecto de quesos ligeros, carnes blancas y pastas.