DÍSCOLO

Ficha técnica

Díscolo Blanco

Malvasía y Verdejo. Sin denominación de origen

2
variedades: Malvasía y Verdejo

40
días de fermentación en barrica

12
meses sobre sus lías

Un blanco en tierra de tintos, y encima sin denominación de origen.

Hace honor al nombre. Junta Malvasía y Verdejo, dos variedades que casi nadie pone en la misma botella, de cepas viejas en vaso del sitio de Villarico. Fermenta 40 días en barrica y pasa 12 meses sobre sus lías en roble húngaro.

Lo que más buscamos en él es volumen en boca, y es lo primero que se nota.

Nota de cata

Amarillo intenso. Nariz compleja y golosa, con recuerdos de piña caramelizada y notas anisadas, y la barrica en segundo plano. En boca es cremoso, voluminoso y muy largo.

Datos técnicos

Variedades	Malvasía y Verdejo
Viñedo	Cepas viejas en vaso del sitio de Villarico, suelos arenosos de aluvión
Elaboración	Fermentado en barrica durante 40 días
Crianza	12 meses sobre sus lías en barrica bordelesa de roble húngaro
Clasificación	Vino sin denominación de origen
Formato	Botella de 75 cl



Bodega Díscolo
Ctra. El Pego – Guarrate, s/n, 49154 El Pego (Zamora)
628 821 706 bodega@vinodiscolo.com vinodiscolo.com