

BODEGAS LOLI CASADO



# POLUS

## BLANCO JOVEN

TIPO DE VINO: Blanco joven.

VARIEDAD: Viura 100%.

EDAD VIÑEDO: Viñedo de más de 70 años.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% Vol.

VENDIMIA: Manual seleccionada durante la 4ª semana de septiembre.

VINIFICACIÓN: Despalillado sin estrujado. Encubado de la pasta en depósito y maceración en frío a 8°C durante 24h. Sangrado de la pasta. Desmangado estático en frío durante 48h. Trasiega. Fermentación en depósito a temperatura controlada entre 15°C durante 18 días.

CRIANZA: No tiene.

COMENTARIO DEL VITICULTOR: La alta intensidad olfativa se ve acompañada de su equilibrado paso por boca, haciendo de éste, un vino muy interesante.

TAPONADO: Corcho sintético.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 12-14°C.



BODEGAS LOLI CASADO



# POLUS

## YOUNG WHITE

TYPE OF WINE: Young white wine.

GRAPE VARIETIES: Viura 100%.

AGE OF VINES: Vineyard over 70 years old.

ALCOHOL: 13.5% Vol.

HARVESTING: Selected manual harvesting during the 4th week of September.

WINEMAKING METHOD: Destemming without crushing. Vatting of the paste in tank and cold maceration at 8°C for 24 hours. Bleeding of the paste. Cold static debourbage for 48 hours. Racking. Fermentation in tank at a controlled temperature of 15°C for 18 days.

AGEING: No ageing.

WINEMAKER'S COMMENT: The high olfactory intensity is accompanied by its balanced passage through the mouth, making it a very interesting wine.

CLOSURE: Synthetic cork.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE: 12-14°C.

