



BELONDRADE Y LURTON 2012

Uva: Verdejo

Tipo de vino: Blanco fermentado y criado en barrica sobre sus lías.

Elaboración: 10 meses en barrica de roble francés y cinco ó seis meses como mínimo en botella antes de su salida al mercado. La fermentación se ha desarrollado de forma espontánea controlada.

Vendimia: 17 de septiembre al 4 de octubre.

D.O.: Rueda

Embotellado: Agosto de 2013.

Producción: 88.000 botellas, 980 mágnams, 180 jeroboams y 42 imperiales.

Grado alcohólico: 14 % Vol.

