



# Neo

VIÑAS VIEJAS · 5 MESES BARRICA

**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**COSECHA**  
2019

**CALIFICACIÓN**  
Muy Buena.

**VARIEDAD**  
Verdejo 100 %

**TIPO DE VIÑEDO**  
Viñedos de más de 25 años.

**VENDIMIA**  
Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera semana de septiembre.

**MACERACIÓN**  
2 días con piel de uva en depósitos de acero inoxidable de 5.000 kg.

Fermentación controlada con duchas a 16°C para una mayor extracción de color y aroma.

**ENVEJECIMIENTO**  
5 meses en barricas de roble francés y americano.

**GRADUACIÓN**  
12,5 %

**FILTRADO Y CLARIFICADO**  
Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

**ENÓLOGO**  
Julio César Conde



# Neo

VIÑAS VIEJAS · 5 MESES BARRICA

**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## VINTAGE

2019

## QUALIFICATION

Very good.

## VARIETY

Verdejo 100 %

## TYPE OF VINEYARD

Vineyards from states 25 years old.

## GRAPE HARVEST

By hand in 16 kg cases in the first week of September, transported to the cellar in 3000 kg trailer-loads.

## MACERATION

2 days with skin grapes in stainless steel tanks of 5,000 kg.

Controlled fermentation with water showers at 16°C for greater extraction of color and aroma.

## AGEING

5 months in french and american oak barrels.

## ALCOHOL CONTENT

12,5 %

## FILTERING OR CLARIFYING

Very light process of filtering or clarifying which can give rise to slight precipitations at a later date.

## HEAD OENOLOGIST

Julio César Conde