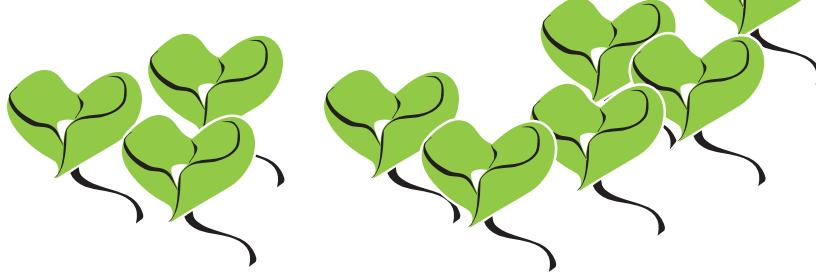


BODEGAS  
**ABABOL**



## **ABABOL, Verdejo sobre lías** Un Verdejo auténtico

### **Variedad**

100 % Verdejo.

### **Viñedo**

Se elabora a partir de una viña de 24 años en la parte alta de La Seca. Suelos fracos, ricos en cantos rodados, con rendimientos de 6.000 kg/hectárea.

### **Elaboración**

Después de una maceración corta, <12 horas, pasa por prensa neumática. Fermentación espontánea, fría y lenta entre 12°C y 15°C y posterior crianza en depósito sobre lías durante 8 meses, con *batonnage* semanal.

### **Cata**

Un vino atractivo y delicado, de nariz compleja, - mineral, frutal y floral a la vez-, y largo en boca. Un vino que tiene una evolución sorprendente en botella, ganando en intensidad y elegancia.

**Bodegas Ababol**  
Sacristán Mena Viticultores S.C.  
CIF: F47433172



Tomás Bayón 56. 47491 La Seca (Valladolid)  
Teléfono: 635 50 47 20 Fax: 983 03 49 95  
labodega@bodegasababol.com [www.bodegasababol.com](http://www.bodegasababol.com)