



BERNARDO FARIÑA-PÉREZ BLANCO OX 2023

Denominación: **Vino de Autor**

Tipo: **Blanco**

Producción: **714 botellas de 75cl.**

Variedad: **100% Verdejo**

Viñedo: **Viñas de edad media 30-40 años**

Envejecimiento: **12 m barricas usadas de 400L**

Alc: **12,5% by Vol.**

Ac. T: **5,00 gr/l**

pH: **3,49**

Hay vinos que seducen desde el primer instante, que despiertan la curiosidad y te invitan a descubrirlos con calma, sin prisas. Bernardo Fariña-Pérez Blanco OX 2023 es uno de ellos. Un Verdejo que rompe con la norma, que desafía lo establecido y se adentra en territorios poco explorados.

Fermentado lentamente a bajas temperaturas con levaduras indígenas, su esencia comienza a forjarse desde el primer momento, respetando la variedad pero llevándola más allá. Tras la fermentación, el vino madura en barricas de 400 litros de un vino, sin llenarlas del todo, y sin dejar formar velo, buscando esa oxidación controlada que le aporta profundidad y matices inesperados. Cada quince días, un suave bâtonnage lo envuelve en sedosidad, integrando texturas y equilibrando sensaciones.

El resultado es un blanco envolvente y vibrante, con una complejidad que atrapa y una estructura que desafía lo convencional. No busca ser un Verdejo más, sino una experiencia que se saborea lentamente, que despierta la curiosidad y deja huella en cada sorbo. Es la prueba de que, en el vino, como en la vida, solo explorando fuera de la zona de confort se encuentran las mayores recompensas.