

BLANCO SEMIDULCE

VIÑEDOS

VARIEDAD

Airén.

Viñas viejas de 40 años en vaso (3.000 Kg/Ha.)
Secano. Marco de plantación 2,5 x 2,5.

SUELOS

Calizos.

CLIMATOLOGÍA

Templado mediterráneo con veranos calidos e inviernos fríos.
Favorece la maduración completa de la uva.

NOTAS DEL SUMILLER

CATA

De color amarillo pálido con leves reflejos verdosos, con sutil nota de flores blancas, recuerdos de fruta tropical y hierbas aromáticas. Joven, refrescante y afrutado, un conjunto de cualidades para una degustación fácil y muy agradable.

SERVICIO

Servir entre 8-10°C. Consumo recomendado 1 ½ año.

MARIDAJE

Ideal para acompañar en aperitivos y celebraciones, o también con deliciosas recetas de postres.

VINIFICACIÓN

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Criomaceración a 4°C y maceración pelicular durante 20 horas. Fermentación alcohólica en depósitos a 16-18°C y parada de la fermentación con frío a -3°C.

ANALÍTICA

Grado 12% Vol.
Ácido tartarico 5,35 g/l
Ácido sulfuroso 90mg/l
pH 3,18
Azúcar residual 18 g/l
Filtro amicróbico

EMBOTELLADO

ETIQUETA

120 mm X 85 mm
60 mm X 60 mm

CIERRE

Corcho natural.

ENVASE

Botella Borgoña 0,75 cl transparente.

