

ASPECTOS AGRONÓMICOS

Variedad: 100% Albarín Blanco

Municipio: Valdevimbre

Viñedo: Propio, procedente del Pago Concejil

Altitud: 820 m.

Suelo: Llanura de aluvión con canto rodado en la superficie.

Clima: Continental.

Pluviometría: 450 mm.

Formación: En espaldera.

Tipo de poda: Doble Guyot

Densidad de plantación: 2.200 cepas/ha.

Edad del viñedo: 10 años.

Rendimiento por hectárea: 4.000 Kg.

Rendimiento medio por cepa: 1,8 Kg.

Vendimia: Mecánica nocturna. Finales de Septiembre.

ANÁLISIS

Contenido Alcohólico: 9,3º

Acidez Total: 5,9 g/l.

Azúcar Residual: 72 g/l.

Ph: 3,3

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular durante 48 h. Descubre, prensado y desfangado estático del mosto durante 48 h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13º C. Cuando tiene aproximadamente 9º, cortamos la fermentación aplicando frío.

CRIANZA

Embotellado: Clarificación con bentonita. Filtración abierta por abrillantado.

DESCRIPCIÓN

Ojo: Amarillo brillante con reflejos verdosos

Nariz: Fruta fresca, destacando las aromas tropicales de la variedad que aportan complejidad al conjunto.

Boca: Fresco, afrutado, con notable cuerpo y con un paso en boca sabroso y envolvente debido a su contenido en azucar..

SERVICIO

Maridaje: pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados. Ideal para aperitivos.

Temperatura de Servicio: 6 –8ºC.

Conservación: Consumo óptimo durante los próximos 2 años.

ENÓLOGO

Rafael Alonso

LOGÍSTICA

Europalet con 60 cajas de cartón de 6 Botellas x 0,75 l.

Peso de la botella - 1,35Kg. Peso de la Caja - 9 Kg.

EAN - 8437002702045

