



CARROLEÓN BLANCO

Albarin fermentado en barrica

El vino es elaborado 100% a partir de la uva Albarín Blanco. Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 48 h. Descube, prensado y desfangado estático del mosto durante otras 48 h. Fermentación en barricas de roble francés y crianza en barrica sobre sus lias durante 5 meses.

FICHA DE CATA: Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aroma a fruta fresca, destacando las notas vegetales y herbáceas de la variedad con sutiles toques avainillados de la barrica que aportan complejidad al conjunto. Fresco, ácido, afrutado, con notable cuerpo y con un paso en boca sabroso y persistente. Buen equilibrio y gran volumen incrementado por la crianza sobre lias.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.50%.

MARIDAJE: Acompaña pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados. Servir a 8º-10ºC

EN LA PRENSA

91 puntos Guía Peñín.