



AIREN FERMENTADO EN BARRICA

BOTELLAS	VARIEDAD	AÑADA	ALCOHOL
6.000	100% Airén	2013	13,00%

VINIFICACIÓN

Después de determinar el momento óptimo de la recogida, la uva es despalillada y macerada con sus hollejos, extrayendo a continuación el mosto que será introducido en barricas nuevas de roble francés donde realizará la fermentación y posterior crianza durante 4 meses en contacto con sus finas lías las cuales son removidas periódicamente a fin de facilitar la oxigenación del vino "Battonage"

NOTAS DE CATA

De brillante color amarillo pálido. En nariz, predominan delicados aromas tostados y especiados, propios de su paso por madera. De alta intensidad aromática, con presencia de notas florales y fruta blanca. En boca se presenta cálido y estructurado, con un final elegante y persistente.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Especialmente indicado para acompañar todo tipo de pescados, mariscos, patés y quesos curados. Su temperatura de consumo oscila entre los 8 °C y 10 °C.

RECONOCIMIENTOS



elmundovino.com