

trasto

ALBARÍN 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Tierra de León

ZONA + SUELO

Situados en Valdevimbre al suroeste de León.

Altitud 750m.

Suelos arcillosos con cantos rodados.

VARIEDAD

Albarín.

ELABORACIÓN

Directamente de prensa a depósito de inox.
Fermentación lenta a baja temperatura.

Una vez terminada la fermentación se pasa a barricas de roble francés.

El tiempo en barrica de esta añada ha sido de cuatro meses.

NOTA DE CATA

Vista: Color dorado intenso, con ribetes acerados.

Nariz: Destaca los aromas primarios de la uva, frutas de hueso como ciruela o albaricoque .

Boca: Sensación de vino cálido por su estructura, pero nos sorprende con una exquisita acidez final que le hace un vino fresco y persistente.

