



UVAS

100% Viura. Procedentes de viñedos seleccionados en Cenicero, con más de cincuenta años, tales como Paletones, Agudillo, Llanillo o el Romeral. Rendimientos máximos por hectárea 4000 kg/Ha.

ELABORACION

Tras una vendimia manual se transporta a bodega en remolques de máximo 3000 kilos. Mosto obtenido tras unas horas de maceración de la uva en prensa de membrana sin aplicar ninguna presión. Fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, seguido de un contacto prolongado con las levaduras tras la fermentación para aumentar el volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Color amarillo, pálido, brillante y con reflejos verdosos.

Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados, con plátano y cítricos. También notas florales, sobre un fondo de aromas de especias dulces.

En boca resulta complejo en sensaciones: fresco, equilibrada acidez, con volumen y goloso. Al final se descubre otra vez su carácter frutal y floral.