



DECENIO BLANCO

VARIEDAD
100 % Viura

VIÑEDO

Finca San Ángel

- Pueblo: Laguardia
- Año plantación: 1996
- Altitud: 498 m
- Exposición: Sur-Este
- Suelo: Arcilloso limoso con caliza

SISTEMA DE CRIANZA

Depósito - Botella

ELABORACIÓN

Las uvas entran a la despalilladora, tras esto, van directamente a la prensa donde se separa el mosto del hollejo. Con el fin de obtener un mosto limpio, lo desfangamos en frío, y más tarde, situamos el mosto frío en un depósito de acero inoxidable, donde en condiciones controladas procedemos a la fermentación.

Cuando finaliza la fermentación, lo criamos 3 meses con sus lías finas, para ganar en complejidad y estructura.

NOTAS DE CATA

- Vista: De color amarillo pajizo, reflejo de la variedad Viura con la que está elaborado.
- Nariz: Muy fresca y afrutada, con clara presencia de aromas a fruta blanca, membrillo, además de ciertos aromas cítricos. La intensidad en nariz es bastante alta.
- Boca: Su paso en boca es muy agradable; se mantiene dejando un recuerdo grato y vivo que nos traslada al afrutado de su aroma primario. Buena acidez y volumen que le facilitan una larga persistencia.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13.0 %