



## FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Blanco
Variedad de uva	Airén
Añada	2023

Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
--------------	---

Producción	Inicialmente 3.800 botellas.
------------	------------------------------



Botella Borgoña 75 cl, con corcho natural



11,5% Alcohol Vol

pH: 3,23

Acidez: 5,34



Guarda recomendada tumbada entre 14 y 18°C. Consumo 6° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para todo tipo de arroces, pescados, quesos sin curación y carnes blancas.



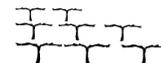
Color amarillo pálido y brillante.



Aromas afrutados, destacando los recuerdos a manzana, plátano y piña.



En boca es fresco, ligero.



## VIÑEDO

Viñedo de la variedad Airén, conducción en vaso y secano.



## ELABORACIÓN

Vendimia manual a principios de Septiembre.

Uva despalillada y seleccionada en bodega.

Fermentación alcohólica con levadura autóctona.

