







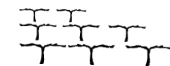




FICHA TÉCNICA

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.