



TIPO DE VINO: Vino blanco fermentado sobre sus pieles.

VIÑEDO: Variedad Airén en vaso, cultivada de manera ecológica, en secano y suelo franco-arenoso.

Ubicado en el término municipal de Santa María de los Llanos (Cuenca), en el pareje "El Monte". Plantada hace más de 40 años

ORIGEN/CALIFICACION: Castilla La Mancha / Vino de la Tierra de Castilla

GRADUACION: 11,5% vol

AÑADA: 2024

ELABORACION: Maceración en frío de la uva durante 24 h. Fermentación en contacto con sus pieles en depósito de acero inoxidable a 10-12°C. Contacto con las pieles post-fermentación durante un mes. Embotellado sin pasar por proceso de estabilización tartárica. Mínimamente filtrado.

NOTA DE CATA: De color amarillo brillante, con reflejos verdosos. En nariz es fresco, complejo, floral y con recuerdo a fruta blanca. La boca es fresca, intensa y con estructura.

MARIDAJE: Ideal para acompañar aperitivos, carnes blancas, quesos y arroces.

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES: Temperatura recomendada de servicio: 10- 12°C. Debido a la mínima filtración (con el fin de preservar los aromas) puede llegar a presentar un aspecto velado.

Doismilveinticuatro