

PINCERNA ALBARÍN BLANCO

VARIETADES 100% Albarín
AÑADA 2019

GRADO ALCOHÓLICO 13%
ACIDEZ TOTAL 6,12 g/l
PH 3,05

LOGÍSTICA Cajas de 6 - 750ml.
CÓDIGO EAN 8437021630015

VITICULTURA Y ENOLOGÍA El viñedo de donde procede este vino se sitúa en Gordoncillo, localidad bien conocida por su tradición en la viticultura. Los suelos son de composición franco-arcillosa en su mayoría con algo de arena y con gran cantidad de canto rodado. La altitud es de 740 metros, lo que confiere unas condiciones idóneas para la generación de aromas. El viñedo está formado en espaldera con una densidad de plantación de 2200 cepas por hectárea.

Se realiza una vendimia nocturna, para aprovechar el frío natural, llegando la uva a primeras horas de la mañana a bajas temperaturas. A continuación, se procesa esta uva que se despalilla y estruja, dirigiéndola a un depósito con un sistema para enfriar aún más. El objetivo principal es evitar cualquier tipo de oxidación y evitar así perder el mínimo compuesto aromático.

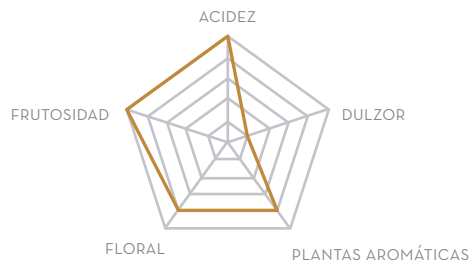
El mosto es sangrado por gravedad y se dirige a otro depósito para que decante durante 24 horas, siempre sin romper esta cadena de frío. Pasadas estas 24 horas nos quedamos solo con el mosto limpio y es lo que fermenta en depósitos a temperatura controlada de 14°C.

Una vez terminada la fermentación, se mantiene durante dos meses con sus lías, que se ponen en suspensión todos los días.

NOTAS DE CATA Color amarillo verdoso, muy atractivo. En nariz, nos recuerda a una ensalada de frutas tropicales y cítricas con muchos toques florales. En boca parece que estemos comiendo una fruta por su textura, pero tenemos la sensación de que sabe a flores. Desde el punto de vista táctil es muy fresco, con una acidez que nos cautiva por su equilibrio.

MARIDAJE Cuando elegimos en el momento del aperitivo antes de comer o antes de cenar, Pincerna Albarín sale sin pensarlo. Podemos decir que marida con el pensamiento porque nuestra mente ejecuta una orden: coge una copa, coge un Pincerna Albarín. Las ideas que quizás más se adaptan son: cualquier aperitivo, muchas clases de tapas, ensaladas de todo tipo, cualquier arroz, quesos suaves y pescados de cualquier variedad. Un vino muy vivo que se adapta muy bien a infinidad de platos.

TEMPERATURA Temperatura recomendada: 10°C



VMF PALLET: 28 cajas /capa - 140 cajas por pallet
EURO PALLET: 21 cajas /capa - 105 cajas por pallet

